



Instagram



LINE



YouTube



facebook



X



銀座・新潟情報館

Access

二次元コードから
マップを読み込んで
ご来店ください。



GoogleMap



東京メトロ 銀座駅 B5・A1出口より徒歩2分

JR 有楽町駅「銀座口」より徒歩8分

〒104-0061
東京都中央区銀座5-6-7
Tel.03-6280-6635

ゴーロクナナ



<https://the-niigata.jp>

新潟の恵みが詰まった一皿

運ばれてきた料理は、見た目の美しさだけでなく、使われている食材にも新潟らしさが詰まっています。日本海の恵みや旬の野菜、地域ならではの素材を取り入れた料理は、一皿ごとに異なる表情を見せてくれます。素材の持ち味を生かしたやさしい味わいは、華やかさの中にもどこか親しみがあり、食の宝庫である新潟の魅力を感じられるコースになっていました。



主役は、お米。

コースの途中で登場したのは、土鍋で炊き上げた新潟米「新之助」。ふたを開けた瞬間、立ち上る湯気と香りに思わず顔がほころびます。粒が大きく、しっかりとした甘みともちりとした食感が特徴で、まずはお米だけで味わいたくなるほどのおいしさ。ふっくらとしたご飯に加え、香ばしく焼き上がったおこげまで楽しめるのは、土鍋で炊き上げるからこそその醍醐味です。



思わずシェフに聞いた、この濃厚さの秘密

ひと口食べた瞬間、「このパスタ、すごい…!」と思わず声がこぼれました。看板メニューの「佐渡産 南蛮海老のアメリカヌ」は、エビの殻から取ったアメリカヌソースに、20kgものエビの身を加えて旨みを凝縮しているそう。濃厚でありながら上品な味わいは、佐渡の海の恵みをそのまま閉じ込めたよう。新潟ならではの贅沢な一皿に、思わず笑顔がこぼれました。

今度は、新潟を訪れてみたい

食事を終える頃には、「今度は新潟の景色を眺めながら、この味を楽しんでみたい。」そんな気持ちが自然と芽生えていました。ランチは3,000円からと、普段より少し特別な価格帯。気軽に食事を済ませるというより、料理や会話をゆっくり楽しみたい日に訪れたい一軒です。一皿一皿に込められた食材やものづくりの背景に触れながら、心まで満たされる特別な時間を過ごせます。忙しい日常を少し忘れ、自分へのご褒美や大切な人とのひとときを楽しみたい日に、ぜひ訪れてみてください。



銀座・新潟情報館 THE NIIGATA



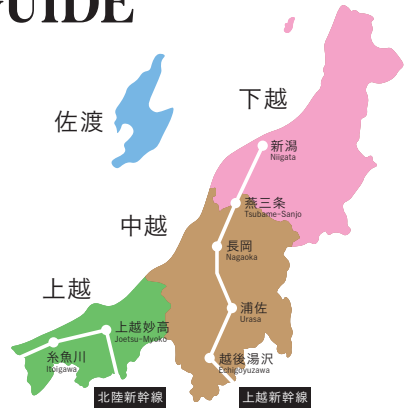
1・2F SHOP

THE ONIGIRI・Ya 情報コーナー
新潟清酒・THE SAKE Stand
免税カウンター ふるさと納税自販機

明るく爽やかな店内には、新潟で収穫した野菜や果物、日本海の家産物、お菓子、都内ではここでしか買えない商品など、食品を中心に選りすぐりの商品を取り揃えています。

DATA Tel.03-6280-6551（年始休 1/1～3予定）
SHOP 10:30～19:30
新潟清酒・THE SAKE Stand 12:00～19:00

NIIGATA GUIDE



8F RESTAURANT

THE NIIGATA Bit GINZA

ものづくりのまち「燕三条」を拠点とする
イタリアンレストラン。食材からプロダクト
まで、店内の至る所に新潟ゆかりの品々
を使用。銀座で世界中のゲストに新潟の
魅力を伝えます。



DATA Tel.03-6228-5636
ランチ 平日11:30～14:00(LO13:30)
土曜・祝日は15:00まで(LO14:30)
ディナー 18:00～22:00
※営業日はWEBサイト・お電話にてご確認ください。

3F EVENT

イベントスペース

新潟の「人」と出会い、「モノ」や「コト」に
触れるイベントスペース。多彩なイベント
を通じて、新潟の魅力を体感できる交流
の場です。

イベント情報は
こちらでチェック!



B1F U・I info center

移住相談窓口 にいがた暮らし・しごと支援センター

新潟県が運営するU・Iターン総合相談窓口。就職、転職、学生
のU・Iターン就職などの仕事相談に加え、生活環境や各種
支援制度など、仕事以外のサポートも承っています。

DATA Tel.03-6281-9256
(火曜・祝日定休 年末年始休 12/29～1/3予定)
10:30～19:30

なぜ、南が「上越」で、北が「下越」？

新潟県は、南から「上越」「中越」「下越」、そして日本海に浮かぶ「佐渡」の4つのエリアに分けられます。地図を見ると、県の「上」にあるのが下越、「下」にあるのが上越。少し不思議に感じるかもしれません。その理由は、かつて日本の中心だった京都。昔の日本では、都に近い地域を「上」、遠い地域を「下」と表しました。新潟県の旧国名である「越後国」も、京都に近い南西側が「上越後」、遠い北東側が「下越後」と呼ばれ、それが現在の「上越」「下越」という地域名につながったと考えられています。つまり、新潟の「上」と「下」は、地図の上下ではなく、京都からの距離を表すもの。南から北へ、上越・中越・下越と続く名前には、都を起点に日本を捉えていた時代の名残が、今も息づいています。

The Niigata Times

THE NIIGATA

新潟のおいしいは、銀座のザ・ニイガタで

Episode. 1

新潟の友人に誘われて、
THE NIIGATAへ。

新潟出身の友人に誘われて、今日は銀座でランチ。待ち合わせ場所は、新潟の魅力を発信する拠点「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」。少し早めに到着したので、館内を巡ってみることにしました。1階には、新潟県内各地から集まった食品やお菓子、調味料が並び、2階には燕三条(つばめさんじょう)の工芸品や日本酒など、新潟の文化に触れられる空間が広がっています。買い物を楽しみ、日本酒を味わい、最後は友人とレストランBitでランチ。まるで新潟を旅しているような気分でも過ごした、THE NIIGATAでの一日をご紹介します。





📌 Episode. 2

新潟の友人へのお土産を探すつもりが、自分用まで欲しくなった。

待ち合わせまで、少しだけ館内へ

新潟出身の友人との待ち合わせより少し早く着いたので、1階のショップをのぞいてみることにしました。店内には、新潟県内各地から集まった食品や調味料、お菓子などがずらり。「お米と日本酒が有名な県」というイメージしなかった新潟の新しい一面に出会えそうな予感に心が踊ります。



知らなかった、新潟のおいしさ

棚を眺めていると、目に入るのは東京では見ることのない、地元で親しまれている商品ばかり。旬の野菜や、米どころならではのにおにぎり、ご飯のお供、昔から愛されてきた蕎麦やお菓子まで、どれも「新潟では当たり前」の味。旅先でしか出会えないような商品が並び、一つひとつ手に取るたびに、購買意欲が上がってくる！



おすすめは、地元スタッフに聞いてみて

新潟らしいものを選ぶなら？そんなときは、スタッフのおすすめを聞いてみるのも楽しみ方のひとつ。定番のお菓子「サラダホープ」や、新潟ならではの調味料、地ビールなど、自分では気づかなかった商品との出会いが。誰かに贈るお土産も、自分へのご褒美も、これだ！というものがきっと見つかるはず。

お米がおいしいと、
おにぎりはもっとおいしい。



ランチタイムになると、多くの人でにぎわう「THE ONIGIRI・Ya」。新潟県産コシヒカリを使ったおにぎりは、ふっくらとした粒立ちとやさしい甘みが魅力です。銀鮭南蛮味噌や肉味噌、お米本来の味を楽しめる塩むすびなど、新潟ならではのおいしさを気軽に味わえます。(テイクアウトのみ)

気づけば、紙袋は少し重たくなっていた。

友人への手土産だけ買うつもりが、気になる商品を選んでいくうちに、自分用のお土産まで増えていました。味わってみたいもの、誰かに教



えたくなるもの、もう一度買いに来たくなるもの。1階を歩くだけで、新潟の魅力を少し持ち帰ることができました。待ち合わせまでもう少し時間があるな...そう思いながらお店の奥に進むと、どうやらショップは2階にもつながっているようです。

📌 Episode. 3

毎日の暮らしに寄り添う、新潟のものづくり。

暮らしに寄り添う、新潟のものづくり

2階へ上がると目に飛び込んでくるのは、燕三条をはじめとする新潟のものづくり。職人の技術が息づく包丁やキッチンばさみ、トングなど、毎日の暮らしで活躍する道具が並びます。デザインだけでなく使い心地にもこだわったアイテムは、一度手に取るとその違いを実感できるものばかり。長く愛用したくなる道具との出会いがそこには待っていました。



思わず手に取りたくなる、
燕三条のアイデア。



工芸品を見ると、気になる道具を発見。「これって何に使うんですか？」と尋ねると、「白髪ねぎを作るカッターなんですよ」と教えてくれました。ネギをスライドさせるだけで、ふわり細切りが完成する便利なアイテム。毎日の料理を少し楽しくしてくれる、燕三条ならではの発想に驚かされました。



約70の酒蔵がそろう、新潟の酒どころ

新潟県は日本有数の酒どころ。このフロアには、県内各地から集まった約70の酒蔵の日本酒が並び、それぞれの個性豊かな味わいに出会えます。地域や酒蔵ごとの違いを知りながら、お気に入りの探す時間も楽しみのひとつです。ラベルを見比べるだけでも満足感があり「こんなおしゃれなお酒もあるんだ」という新しい発見も。同じフロアには、日本酒の試飲体験ができる新潟清酒・THE SAKE Standなるものもあるようで、ちょっと気になり、食事前ですが体験してみることに。

お気に入りの一杯を探す、日本酒体験

2階のレジで試飲セットを購入すると、専用のQRコードを受け取れます。気になる日本酒の前でQRコードをかざすと、おちょ一杯分が注がれるセルフスタイル。5杯まで飲み比べができるので、地域や酒蔵による味わいの違いを気軽に楽しめます。「どんな味だろう」と試しな



がら、自分だけのお気に入りを見つける時間は、このフロアならではの魅力です。

銀座で出会う、新潟の一杯

お気に入りの一杯を味わっていると、「それ、おいしいですね。」と隣にいた方が声をかけてくれました。おすすめの銘柄を教え合ったり、新潟の酒蔵の話で盛り上がったり。日本酒という共通の話題があるからこそ、初対面でも自然と会話が弾みます。

銀座にしながら気軽に新潟の日本酒を楽しめるだけでなく、人とのちょっとした交流まで生まれるSAKE Stand。お酒をきっかけに、新しい発見や出会いを楽しめるのも、この場所ならではの魅力です。



日本酒選びも、もっと気軽に

「どれを飲んでみよう？」と迷ったら、有料試飲で利用できるAIソムリエ「KAORIUM」がおすすめ。香りや味わいの好み、その日の気分に合わせて、試飲対象の約40銘柄の中からおすすめ

めの一杯を提案してくれます。日本酒初心者でも、自分好みの一杯との出会いを気軽に楽しめます。

まずは一杯。
THE NIIGATAだけの日本酒を。



飲み比べを楽しむなら、THE NIIGATAオリジナル日本酒「佐渡 千年の杉 純米吟醸」にも注目。佐渡産米を100%使用し、華やかな香りとすっきりとした後味が魅力。日本酒に馴染みのない方でも親しみやすい一杯です。

📌 Episode. 4

新潟を味わう、少し特別なランチタイム

友人おすすめのレストランへ

館内を巡り終え、待ち合わせをしていた新潟出身の友人と合流。「せっかくだから、新潟のおいしいものを食べよう。」と案内されたのは、8階のレストラン「THE NIIGATA Bit GINZA」。ここでは、新潟県産の食材はもちろん、お皿やカトラリーまで新潟のものを使用するという強いこだわりが。食事を通して、新潟のものづくりにも触れられる空間で、食事する前からなんだかワクワクする！

