

2027年 出発日	旅行代金
3月11日(木)	138,000円
現地合流プラン旅行代金 燕三条駅合流～新潟駅難陀	122,000円
お一人部屋利用追加代金	14,000円

※現地合流プランは出発の1ヶ月前迄にお申し出下さい。

旅行条件とご注意

- 発着地／東京
- 利用予定列車／上越新幹線とき号
- 利用予定バス会社／新潟交通、日本海バス
- 食事／朝食②回・昼食③回・夕食②回
- 最少催行人員／10名（最大19名）
- 添乗員／同行いたします

※上越新幹線途中駅での乗降車をご希望の方はお問い合わせ下さい。

※お部屋は、1日目洋室ツインルーム（バス・トイレ付）、2日目和室（トイレ付）1室2名利用が基本となります。尚、お一人部屋利用は1日目洋室シングルルーム（バス・トイレ付）となります。

※70ページ～裏表紙の「ご旅行条件書」及び「お客様へのご案内とご注意」を必ずお読みください。

日程表内観光表記 ○＝入場観光、●＝下車観光(外観)

旅行計画がたてやすい 往復
利用新幹線が決まっています

新潟ガストロノミーアワード
2026で入賞したお店3カ所
でお食事をご用意しました

TsubamesanjoBit燕三条本店

カトラリーから内装まで地域の工芸技術
を散りばめた空間で、燕三条という
ブランドを全身で体感するイタリアン

鮭・割烹・丸伊

県外からのゲストも多く、誰もが満足
する「新潟の旬」を安定して提供。熟練
の職人たちが握る確かな一貫をどう
ぞ。



▲越後の馳走／鮭・割烹・丸伊

手紙

新発田市にある和の
情緒と現代的な感性
が融合した和食店。
素材への敬意が伝わ
る優しい味付けで新発田の豊かな四季
の味わいを。

※新潟ガストロノミーアワード・・・「料理の美味しさやレストランのクオリティ」だけでなく「地域の食や関連産業との連携・取り組み」「サステナビリティ」などを総合的に評価。県内外の食の評価家やシェフらで構成される審査員により選定されます。



▲手紙にて(イメージ)



▲長生館の露天風呂(イメージ)

全国的に数が少ない「奇跡の湯」ラジウム温泉の長生館
宿泊と、新潟で受け継がれる産業とうまいもの巡りへ！

ラジウム温泉(放射能泉)の効能は、ラドンやラジウムがもたらすホルミシス効果(生体に良い刺激を与える作用)にあり、免疫力や自然治癒力が高まるといわれています。当ツアーでは、日本三大ラジウム温泉の1つ、村杉温泉にて宿泊し、新潟ガストロノミーアワード2026で選ばれた県を代表する名店でのお食事と伝統産業・食文化を訪ねる旅です。

訪問都市	時間	日程内容・宿泊地・食事
東京 燕三条	午前 昼 夕	□東京駅に出発30分前に集合。 ■東京(09:28)発、上越新幹線で燕三条へ。 ■燕三条(11:16)着。 ★昼食は、新潟ガストロノミーアワード2026入賞「Tsubamesanjo Bit 燕三条本店」にて、地元の食材・下田豚を使ったお料理をどうぞ。 ■午後、包丁や洋食器がそろった「◎燕三条地場産振興センター」と、職人が鋳起銅器を製作する「◎玉川堂」を見学します。また老舗味噌蔵「◎峰村醸造」にて蔵見学にご案内します。 ★宿泊は、明治時代に創業された日本初の本格西洋料理店をルーツに持つ、歴史あるホテルです。 ★夕食は、新潟ガストロノミーアワード2026入賞「鮭・割烹 丸伊」にて、越後の馳走をお召し上がりください。 <新潟市／ホテルイタリア軒泊>□☒☒
新潟 (新発田)	午前 夕	★朝食はホテルイタリア軒のレストランマルコポーロにて、シェフが目の前でつくるオムレツやおむすびが好評です。 ■朝食後、かつて城下町として栄えた新発田へ。大倉喜八郎の別邸「◎蔵春閣」と発酵をテーマにした「◎KIKUSUI蔵GARDEN」にて、「◎日本酒文化研究所」を見学します。 ★昼食は、新潟ガストロノミーアワード2026入賞「手紙」にて、ショートコースランチをご用意しました。 ■その後、ワインを隠し味にした醤油・コトヨ和院(ことよわいん)などを生産する老舗醤油醸造所「◎コトヨ醤油醸造元」にて、蔵見学にご案内します。 ★宿泊は、日本三大ラジウム温泉の一つ、村杉温泉の長生館です。ラドン含有量が多く、高い療養効果が見込まれるといわれています。 <村杉温泉／長生館泊>☒☒☒
村杉温泉 (阿賀野)	午前 夕	■朝食後、阿賀野市の特産でもある「◎ヤスダヨーグルト工場」を見学します。 ■午後、越後随一の豪農・伊藤家の遺構「◎北方文化博物館」を見学し、新潟のグルメ・特産品がそろった「◎道の駅 新潟ふるさと村」に立ち寄ります。 ■新潟(15:17)発、上越新幹線で東京へ。 ■東京(17:00)着。着後、解散。 ☒☒☒
新潟 東京	午後 夕	