

SHOPLIST

A さわだや
澤田屋
 ☎0258-82-2323
 創業明治20年(1887)の和菓子店。小千谷産の原料や特産の錦鯉をモチーフにするなど、地元の色を生かした菓子を販売。
 ◎小千谷市平成町2-1-1 ◎小千谷駅前バス停から5分の本町西下車、徒歩1分。または関越自動車道小千谷ICから車で5分 ◎9時~18時30分 ◎水曜 ◎5台

B おちやそば わた
小千谷そば 和田
 ☎0258-83-3283
 小千谷駅前にあり、みやげ購入に便利。食堂の入口には乾麺の売場を併設する。錦鯉のパッケージが好評で、常時10種類以上のオリジナルへぎそばを販売。
 DATA-P6

C いけだや
池田屋
 ☎0258-84-2004
 明治29年(1896)創業。ショコラを練り込んだショコラ羊羹や、初代伝来の煉羊羹の「助七やうかん」など、新旧の菓子がそろそろ。◎小千谷市片貝町6293 ◎関越自動車道小千谷ICから車で10分 ◎9時~19時(12~3月は~18時) ◎火曜 ◎なし

D きょうやしょうてん
京屋商店
 ☎0258-83-2422
 贈答用ギフト専門店として地元でおなじみの店。錦鯉のオリジナルグッズが多く、店頭には20種類以上の錦鯉グッズが並ぶ。◎小千谷市本町1-4-14 ◎小千谷駅前バス停から3分の本町東下車、徒歩1分。または関越自動車道小千谷ICから車で5分 ◎8時30分~19時 ◎無休 ◎3台

E おちやしろうごんきょうかいかん
小千谷市総合産業会館 サンプラザ
 ☎0258-83-4800
 地酒、菓子、へぎそば、魚沼産コシヒカリ、漬物、錦鯉グッズなど、小千谷市の特産品を販売。世界一の大きさ誇る四尺玉花火も展示する。◎小千谷市城内1-8-25 ◎小千谷駅前バス停から4分の本町中央下車、徒歩5分。または関越自動車道小千谷ICから車で5分 ◎9時~17時30分(12~2月は~17時) ◎無休 ◎70台

F みちのえきちみちのさとおちや
道の駅ちぢみの里おちや
 ☎0258-81-1717
 小千谷の菓子、酒、そばなど、約300種類の特産品を販売する売店を中心に、へぎそばなどのレストランや日帰り温泉(入浴900円、夜間は700円)も併設する道の駅。◎小千谷市大字藤生甲1670-1 ◎関越自動車道小千谷ICから車で15分 ◎10~22時 ◎水曜(祝日の場合は翌日) ◎100台

マンホールカード
 下水道広報プラットフォームの企画で、全国の自治体で発行しているマンホールカード。これまで64自治体47種が発行されてきたが、2016年12月1日から第3弾として46自治体46種が加わった。錦鯉のデザインを施したマンホール蓋を設置している小千谷市もこの企画に参加し、マンホールカードを作成した。1人1枚無料、4000枚限定。平日は小千谷市カヌー会館、土・日曜、祝日は小千谷市錦鯉の里(→P4)で配布。
 ◎おちやしやすいとうきょく
小千谷市カヌー会館
 ☎0258-82-4115 ◎小千谷市千谷川1-13-1 ◎関越自動車道小千谷ICから車で7分 ◎8時30分~17時15分 ◎14台



錦鯉最中
 10個入り1728円
 SHOP...A
 錦鯉型のカラフルでパリパリの皮。餡は小倉、白、ゆず、抹茶の4種類。



錦鯉サブレ
 10個入り1080円
 SHOP...A
 錦鯉の形をしたかわいいうさば。上質なバターをたっぷり使った香り高い一品。

錦鯉Tシャツ
 大人用2900円、子供用2500円
 SHOP...E
 サイズは子供用100~150cm、大人用S~5L。黒、赤、青、白、黄、グレー、オレンジのほか、子供用は緑もある。柄はバックプリントに小千谷市の生産者の錦鯉がプリントされている。

ピンパッド
 700円 SHOP...E
 錦鯉をPRするために製作。海外での人気を意識して英語表記になっている。

寿司湯呑み
 756円 SHOP...E
 紅白模様の三色模様の錦鯉を描いた直径7cm、高さ10cmの湯呑み。



越の初梅 錦鯉オリジナルラベル
 720ml1191円
 720ml1312円
 雪国ならではの低温醸造により濃縮した仕上げた本醸造生貯蔵酒。新鮮で芳醇な香りとしのこり、喉越しが特徴。小千谷市総合産業会館サンプラザのオリジナル。
 ☎0258-83-3450 ◎小千谷市東栄3-7-67

長者盛 長者カップ
 200ml216円
 全国日本酒カップコンクールでデザイン賞を受賞した美しいデザイン。
錦鯉の里
 720ml1312円
 小千谷の軟水を使い、マイルドですっきりとしたコクの辛口酒。ラベルには錦鯉をあしらっている。
 ☎0258-83-2025 ◎小千谷市東栄1-8-39
 ※購入は、小千谷市総合産業会館サンプラザ逸品館、道の駅ちぢみの里おちや、市内スーパー、酒店などへ。

高の井酒造
 日本で初めて雪の中に酒を埋める雪中貯蔵酒に挑戦。毎年1月にタヌクこと雪中に埋め、4月に掘り出す。掘り出しイベントには全国から申し込みが殺到する。
高の井酒造
 たかのいしやぶ
 日本で初めて雪の中に酒を埋める雪中貯蔵酒に挑戦。毎年1月にタヌクこと雪中に埋め、4月に掘り出す。掘り出しイベントには全国から申し込みが殺到する。
高の井酒造
 たかのいしやぶ

錦鯉置物
 1個648円 SHOP...D
 全長約9cmの錦鯉の置物は、紅白模様の三色模様がある。



漆塗天然木箸
 1膳756円 SHOP...D
 漆塗りの箸は、黒の2色、2膳入りの箸セット1573円は化粧箱付き。



新潟銘醸
 昭和13年創業。代表銘柄の長者盛をはじめ、越の初梅「なると人形」など、酒米も多数。越後の清酒造りに最適な「酒米」を醸造し、清酒造りに最適な酒米の質を受賞。

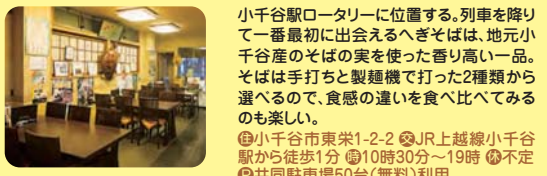
玉花火
 5玉筒入れ950円
 6個玉皮入れ2160円
 SHOP...C
 花火に見立てた玉羊羹。貯金箱としても使える花火筒形と本物の5号玉皮を使った玉皮入れがある。
雪美人
 200ml280円
 500ml490円
 SHOP...F
 雪の中で熟成した小千谷産のひとみすいじんとみすいじんとをすりおろした100%のニンジンジュース。

サラダ柿の種・特選柿の種
 各100円330円 SHOP...F
 契約栽培の小千谷産米「こがねもち」を使用。サクサクとした歯ごたえと香ばしさが人気。

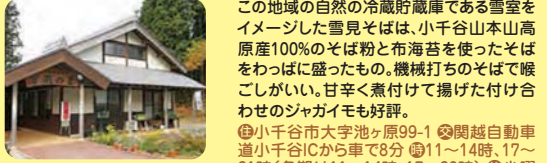
小千谷市とっておき
錦鯉グッズ&名品

小千谷市の市魚にこだわっている錦鯉。菓子にグッズに日本酒にと、さまざまなものに採用され、市民に愛されていることがわかる。へぎそばや玉花火羊羹など、小千谷の名産品も見逃せない。

小千谷そば 和田
 ☎0258-83-3283
 小千谷駅ロータリーに位置する。列車を降りて一番最初に出会えるへぎそばは、地元小千谷産のそばの実を使った香り高い一品。そばは手打ちと製麺機で打った2種類から選べるので、食感の違いを食べ比べてみるのも楽しい。
 ◎小千谷市東栄1-2-2 ◎JR上越線小千谷駅から徒歩1分 ◎10時30分~19時 ◎不定 ◎共同駐車場50台(無料)利用



雪蔵の里
 ☎0258-81-7811
 この地域の自然の冷蔵貯蔵庫である雪室をイメージした雪見そばは、小千谷山本山高原産100%のそば粉と市海苔を使ったそばをわっぱに盛ったもの。機械打ちのそばで喉ごしがいい。甘辛く煮付けて揚げた付け合わせのジャガイモも好評。
 ◎小千谷市大字池ヶ原99-1 ◎関越自動車道小千谷ICから車で8分 ◎11~14時、17~21時(冬期は11~14時、17~20時) ◎火曜(祝日の場合は翌日) ◎30台



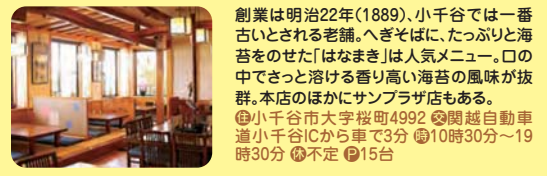
らめんヒグマ 小千谷本店
 ☎0258-83-0248
 スープには大量のけんこつと香味野菜を使用。透明感のある香り高いスープは、後からスッと香るショウガの爽やかさがたまらない。ラーメンは醤油、味噌、塩の3種。薄切りチャーシューを中太ストレート麺に絡めて味わえば絶品!
 ◎小千谷市城内3-1107 ◎小千谷駅前バス停から59分の西高校入口下車、徒歩5分。または関越自動車道小千谷ICから車で5分 ◎11~20時 ◎木曜(祝日の場合は前日) ◎30台



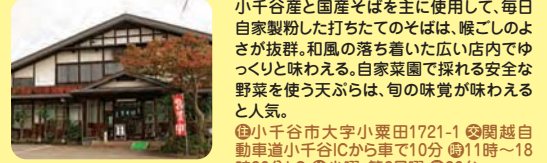
麺や ようか
 ☎0258-83-0816
 自慢のWスープは数種類の魚節をきかせた深い味わい。手もみの麺は細麺と太麺を使い分ける。透明感のあるスープでさっぱり味わえる「鶏しお」と、旨味を凝縮した「濃厚鶏しお」は、鶏チャーシューが味の決め手。
 ◎小千谷市若葉1-114 ◎関越自動車道小千谷ICから車で5分 ◎11~15時、17~22時(土・日曜、祝日は11~21時) ◎火曜 ◎22台



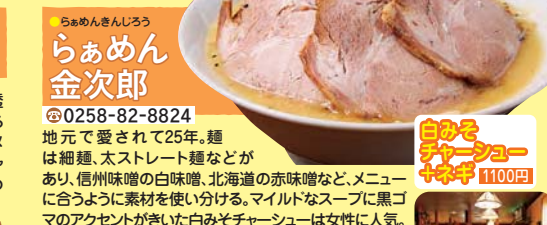
元祖小千谷そば 角屋本店
 ☎0258-83-2234
 創業は明治22年(1889)、小千谷では一番古いとされる老舗。へぎそばに、たっぷり海苔をのせた「はなまき」は人気メニュー。口の中ですと溶ける香り高い海苔の風味が抜群。本店のほかにもサンラザ店もある。
 ◎小千谷市大字桜町4992 ◎関越自動車道小千谷ICから車で3分 ◎10時30分~19時30分 ◎不定 ◎15台



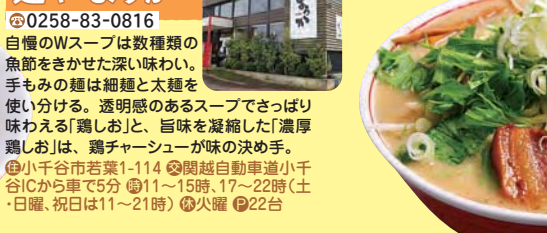
須坂屋
 ☎0258-82-3295
 小千谷産と国産そばを主に使用して、毎日自家製粉した打ちたてのそばは、喉ごしのよさが抜群。和風の落ち着いた店内でゆっくりと味わえる。自家菜園で採れる安全な野菜を使う天ぷらは、旬の味が味わえるとの人気。
 ◎小千谷市大字小栗田1721-1 ◎関越自動車道小千谷ICから車で10分 ◎11時~18時20分LO ◎火曜、第3日曜 ◎30台



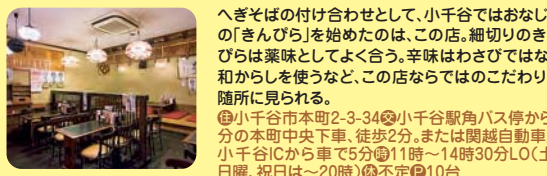
らめん 金次郎
 ☎0258-82-8824
 地元で愛されて25年。麺は細麺、太ストレート麺などがあり、信州味噌の白味噌、北海道の赤味噌など、メニューに合うように素材を使い分ける。マイルドなスープに黒ゴマのアクセントがきいた白みそチャーシューは女性に人気。
 ◎小千谷市城内4-10-15 ◎小千谷駅前バス停から10分の総合体育館入口下車、徒歩1分。または関越自動車道小千谷ICから車で3分 ◎11~15時、17時~20時30分(土・日曜、祝日は11時~20時30分) ◎水曜(祝日の場合その前後) ◎17台



手打らめん 勝龍
 ☎0258-83-3770
 地元のテレビにも出演する名物店主が元気な声でお出迎え。動物系と魚系系を合わせたWスープを3日寝かせて、まろやかでコクのある味に仕上げている。崩れるほど柔らかな豚角煮をトッピングした豚肉麺が名物。
 ◎小千谷市千谷川2-8-8 ◎小千谷駅前バス停から8分の城内2丁目下車、徒歩10分。または関越自動車道小千谷ICから車で5分 ◎10~22時 ◎火曜(祝日の場合は翌日) ◎80台



小千谷名物へぎそば わたや 本店
 ☎0258-82-2258
 へぎそばの付け合わせとして、小千谷ではおなじみの「きんぴら」を始めたのは、この店。細切りのきんぴらは薬味としてよく合う。辛味はわさびではなく和からしを使うなど、この店ならではのこだわりが随所に見られる。
 ◎小千谷市本町2-3-34 ◎小千谷駅前バス停から4分の本町中央下車、徒歩2分。または関越自動車道小千谷ICから車で5分 ◎11時~14時30分LO(土・日曜、祝日は~20時) ◎不定 ◎10台



ぎそばは、つなぎに小千谷産の糊付けに使用する市海苔を使う小千谷ならではの当地グルメ。歴史があるので老舗も多い。ラーメン店が多いのも雪国らしい。なかでも国道177号沿いはラーメンストリートとも呼ばれる激戦区。へぎそばとラーメンの二大料理。お好みの味を探してみよう。

小千谷市とっておき
二大 当地 名産
へぎそば
ラーメン

手打ち麺処 暁天
 ☎0258-83-5840
 魚介と大量の動物系からとったWスープ。国産小麦を使用した自家製麺は、杵突き、足踏み、包丁切りをした極太手打ち麺で、モチモチとした食感と歯切れのよさが魅力。丼に山盛りになった具が迫力満点で、麺の大盛りは無料。
 ◎小千谷市大字三仏生3560-2 ◎小千谷駅前バス停から15分の上林下車、徒歩3分。または関越自動車道小千谷ICから車で15分 ◎10~21時 ◎火曜(祝日の場合は翌日) ◎40台



手打らめん 勝龍
 ☎0258-83-3770
 地元のテレビにも出演する名物店主が元気な声でお出迎え。動物系と魚系系を合わせたWスープを3日寝かせて、まろやかでコクのある味に仕上げている。崩れるほど柔らかな豚角煮をトッピングした豚肉麺が名物。
 ◎小千谷市千谷川2-8-8 ◎小千谷駅前バス停から8分の城内2丁目下車、徒歩10分。または関越自動車道小千谷ICから車で5分 ◎10~22時 ◎火曜(祝日の場合は翌日) ◎80台

