

4・5・6月
運行

にいがた ガストロノミーーツーリズム

レストランバス

2019



❁❁ 春の新潟 ❁❁

そこにしかない旬を味わおう♪



レストランバスとは？

1階がキッチンになっていて、観光地を訪ねながらオープントップの2階席で食事を楽しむ、日本初の2階建て観光バス。地域の旬の食材を使った料理と美しい新潟の風景が特別な旅を演出。

ガストロノミーーツーリズムとは？

食や農とさまざまな地域資源を結び、「美味しい」を提供するだけでなく、その背景にある食材や調理方法、関係産業や自然、歴史、芸術文化など地域の魅力を一体的に体験できる観光形態。

みなとまちコース

2019年1月に開港150周年を迎えた新潟港。新潟市は古くから北前船の寄港地として栄え、幕末の開港5港の一つに選ばれたみなとまちです。そんな港と共に発展してきた新潟市の歴史と食文化に触れ、みなとまち新潟の魅力を堪能するコースです。

開港150周年 みなとまち堪能コース

「みなとの歴史と伝統の味。みなと新潟物語編」

出発日 5/8(水)・15(水)・22(水)・29(水)
6/5(水)・12(水)・19(水)・26(水)

料金(税込) 12,960円/1名

主催 新潟市

定員: 25名

料理4品/ペアリング2杯



Chef

ANAクラウンプラザホテル新潟 洋食部門担当
森本 晃治



山形県出身。東京・横浜で修行した後、ホテルオークラ新潟、ホテル新潟で経験を積む。現在はANAクラウンプラザホテル新潟で洋食部門担当とホテル主催の料理教室講師を務める。2008年、伝統的フランス料理の継承を目的とした(一社)日本エスコフィエ協会にて、より高い責任と名誉を負う資格、ディンブルを受賞。2016年、新潟市技能功労賞受賞。

Schedule [行程]

10:30 新潟駅南口集合 - 10:45 新潟駅南口発 - みなとびあ(見学・散策) - 峰村商店(味噌蔵見学・試食・買物) - 田中屋本店 みなと工房(笹だんご作り) - 14:45 新潟駅南口着

〈コース紹介〉

歴史博物館「みなとびあ」で新潟の歴史を学んだあとは、北前船と共に発展してきた新潟の醸造業が軒を連ねる発酵の街「沼垂」で創業明治38年、歴史ある味噌蔵の見学。最後は、新潟の伝統の味「笹だんご」作りに挑戦。

G20コース

「2019年G20農業大臣会合」の開催地に選ばれた新潟市は、農業分野の国家戦略特区として様々な農業の取り組みが進められています。あまり知られていない新たな農業の形や新しい新潟の味をご紹介します。

G20開催記念 新潟の新しい農業を知る!

驚きの植物工場見学と至高のトリュフ豚コース

出発日 5/3(金・祝)・4(土・祝)

料金(税込) 12,960円/1名

主催 新潟市

定員: 25名

料理4品/ペアリング2杯



Chef

e-table シェフ
長谷川 祐介



燕市出身。新潟調理師専門学校を卒業。東京都内数軒のレストランで修業を重ねた後、渡仏、食の都パリで就業し、本場のフランス料理を学ぶ。帰国後、2017年のレストランパスではサブシェフを務める。生産者との繋がりが、新潟の食材の魅力を伝えるべく活動の場を拡げている。

Schedule [行程]

10:00 新潟駅南口集合 - 10:15 新潟駅南口発 - エンカレッジファーム(植物工場見学) - 新潟麦酒(ビール工場見学・試飲・試食) - そら野テラス(買物) - 14:50 新潟駅南口着

〈コース紹介〉

エンカレッジファームはまさに植物の栽培工場。奥行200mのハウスは圧巻です。ビール製造で出た麦の絞りかすとトリュフの菌床を食べて育った「トリュフ豚」の料理もお楽しみ。新潟麦酒との相性も抜群。

えちご平野コース

新潟市には本州日本海側最大級の平野「越後平野」が広がり、四季折々の田園風景を楽しめます。日本屈指の「米どころ新潟」の米作りとともに歩んだ歴史を探訪しながら、豊かな自然の恵みを堪能できるコースです。

えちご平野コース

「旬の食材と歴史探訪編」



出発日 4/19(金)・26(金)
5/7(火)・17(金)・24(金)・31(金)
6/7(金)・18(火)・25(火)・28(金)

料金(税込) 15,120円/1名

主催 JTB新潟支店

定員:25名

料理4品/ペアリング2杯



Chef <火曜日>

ANAクラウンプラザホテル新潟 洋食部門
森本 晃治

Chef <金曜日>

新潟グランドホテル 総料理長
川瀬 誠

1980年、フランス料理の道を志し、県内外のホテル・レストランで研鑽を重ねる。1987年、新潟グランドホテル入社。レストラン料理長・バンケット料理長を歴任。(一社)日本エスコフイエ協会正会員。2008年、同ホテル総料理長に就任。



Schedule [行程]

9:40 新潟駅南口集合 - 9:55 新潟駅南口発 - 今代司酒造(酒蔵見学・試飲) - 北方文化博物館(見学) - 福島潟(見学・散策) - わくわくファーム(買物) - 14:20 新潟駅南口着

<コース紹介>

創業約250年の歴史ある酒蔵、今代司酒造。伝統の発酵文化を学んだあとは、北方文化博物館で新潟の米文化の系譜をたどります。そして春の福島潟は「インスタ映え」間違いなし。新潟の歴史と自然を満喫できるコースです。

砂丘コース

信濃川と阿賀野川、2つの大河と日本海に形成された砂丘列が織り成す「砂のまち新潟」。海沿いに広がる砂丘畑と日本海の景色とともに、新潟食材の料理と砂丘地で育ったワインのマリアージュをお楽しみください。

日本海 砂丘堪能コース

「風と大地の贈り物。海とワインと夕日編」

出発日 4/20(土)・27(土)
5/18(土)・25(土)
6/1(土)・8(土)・15(土)・22(土)・29(土)

料金(税込) 15,120円/1名

主催 JTB新潟支店

定員:25名

料理4品/ペアリング2杯



Chef

e-table シェフ 長谷川 祐介



Schedule [行程]

14:30 新潟駅南口集合 - 14:45 新潟駅南口発 - 上堰潟公園(散策) - フェルミエ(ワイナリー見学・試飲) - 太田農園(季節の野菜収穫体験) - なぎさのふれあい広場(散策) - 19:10 新潟駅南口着

<コース紹介>

運行開始から4年、新潟レストランパスの定番となったコースがさらに充実しました。砂地を生かして作られた、芳醇なワインと瑞々しい野菜を味わえます。ラストに待つ日本海に沈む夕日の情景は圧巻の一言。



プレミアムコース

市内屈指の有名料理人がレストランパスのためだけに特別な料理を仕立てるプレミアムなコースです。新潟の旬と食文化を知り尽くした料理人による至極の料理とワンランク上のおもてなしをお楽しみください。

〈鍵富 茂 Presents〉

春の景色を愉しむ 和のおもてなしコース

出発日 **4/29(月・祝)**

料金(税込) **17,280**円/1名

主催 **新潟市**

定員: 25名 料理4品/ペアリング2杯



Chef

新潟調理師専門学校 教頭/
にいがた料理勉強会「雪ひらの会」相談役
鍵富 茂



長岡市出身。新潟調理師専門学校を卒業後、多くの著名人が愛した新潟市内の料亭「錦茶屋」で経験を積み、京都老舗割烹「河築」で京料理を学ぶ。現在は同学校の教頭を務める傍ら、にいがた料理勉強会「雪ひらの会」で後進の指導にあたる。多彩な知識と経験を生かし、テレビ新潟「夕方ワイド新潟一番」の料理コーナーにレギュラー出演するなど、他分野に渡り活躍中。

Schedule [行程]

9:45 新潟駅南口集合 - 10:00 新潟駅南口発 - 諸橋弥次郎農園(農家さんのお話といちご収穫体験) - 塚田牛乳(見学・試飲) - 村杉温泉 長生館(庭園見学) - 菊水酒造(酒蔵見学・試飲) - 16:00 新潟駅南口着

〈コース紹介〉

いちごの収穫体験で農家さんとの交流を楽しんだあとは、足を延ばして村杉の日本庭園でちよつと一息。和食を極めた鍵富シェフがこの日だけの特別な料理で皆様をおもてなし。春の景色と新潟和食の饗宴を菊水の日本酒とともにお楽しみください。

〈森本 節生 Presents〉

新潟の春を極める「地産地消の仕事人」コース

出発日 **5/1(水・祝)**

料金(税込) **17,280**円/1名

主催 **新潟市**

定員: 25名 料理4品/ペアリング2杯



Chef

万代シルバーホテル 総料理長
森本 節生



熊本県出身。2009年、万代シルバーホテル総料理長となる。2011年、農林水産省による第4回「地産地消の仕事人」に選定される。2012年、(独)国際交流基金の文化交流事業で新潟市の代表料理人に選ばれる。約2週間フランスほか欧州4都市を訪れ、新潟の郷土料理・食文化を世界にアピール。現在はホテルの仕事を超えて行政・生産団体などと地産地消の推進に飛び回る毎日。

Schedule [行程]

10:15 新潟駅南口集合 - 10:30 新潟駅南口発 - 旧笹川家住宅(見学) - 農業法人 果香詩(見学) - 糺屋団四郎(見学・試食) - アグリパーク(いちご収穫体験) - 16:00 新潟駅南口着

〈コース紹介〉

新潟の食材を知り尽くした「地産地消の仕事人」森本シェフが新潟食材を使ったこだわりのコース料理を仕立てます。農家さんとの触れ合い、収穫体験を通じ新潟の農産物のすばらしさを感じることができる「食」と「農」の魅力堪能コースです。



〈長吉 和幸 Presents〉

新潟がもっと好きになる!新潟夏野菜と米文化コース



出発日 **6/30(日)**

料金(税込) **17,280**円/1名

主催 **新潟市**

定員:25名 料理4品/ペアリング4杯



Chef

和食酒場 風花 オーナーシェフ
長吉 和幸



五泉市(旧村松町)出身。新潟調理師専門学校を卒業後、東京築地にある料亭「新喜楽」で修業。新潟に帰省後は新潟古町の「燈里屋」で料理人を務める。和食居酒屋の総料理長を経て2014年、新潟駅南口に「和食酒場風花」をオープン。「素材にとことん拘った本格和食をリーズナブルに提供する和食バル」を表現する。2018年、美食の街スペイン・ビルバオで修業。

Schedule [行程]

10:45 新潟駅南口集合 - 11:00 新潟駅南口発 - カガヤキ農園(とうもろこし収穫体験) - 民蔵ふぁーむ(枝豆収穫体験) - DHC酒造(酒蔵見学・試飲) - せんべい王国(煎餅焼き体験) - 17:00新潟駅南口着

〈コース紹介〉

夏野菜の収穫体験で初夏の自然を楽しんだあとは、酒蔵見学と煎餅焼き体験。米を様々な形に加工して楽しむ新潟の米文化を味わえるコースです。料理は長吉シェフが新潟の夏野菜たっぷり、素材を生かしたスペシャルメニューをお届けします。



若手料理人コース

「新潟市若手料理人コンテスト2018」にエントリーした49名の料理人の中からファイナリストに選ばれた実力派がレストランパスに登場します。個性溢れる若手料理人たちが趣向を凝らし、新潟の食の魅力を皆さまにお届けします。



〈金子 真太郎 Presents〉

五常が贈る 五感で楽しむガストロノミーツアーコース

出発日 **5/12(日)**

料金(税込) **15,120**円/1名

主催 **新潟市**

定員:25名 料理5品/ペアリング2杯



Chef

蕎麦佳肴 五常 オーナーシェフ
金子 真太郎



1992年、埼玉県生まれ。生後すぐに阿賀町津川に移り住む。新潟県立新津高等学校卒業後、2011年、埼玉の寿司・懐石「やなぎ」にて修行を開始。2015年より京都の「うね乃」にて1年勤務。2017年、新潟駅南にて「蕎麦佳肴 五常」をオープン。
〈新潟市若手料理人コンテスト2018 WEB&ハガキ一般人気投票1位〉

Schedule [行程]

9:45 新潟駅南口集合 - 10:00 新潟駅南口発 - 山本農園(かぶ収穫体験) - グリーンズプラント巻(リーフレタス収穫体験・試食) - 宝山酒造(酒蔵見学・試飲) - ハーブランドシーズン(施設見学) - 新潟駅南口着(バス下車) - 蕎麦佳肴 五常(食事) - 15:30 解散

〈コース紹介〉

若手料理人コンテスト2018ファイナリスト最年少の金子シェフ。新潟の食材と食文化を大切に思う金子シェフならではの収穫体験満載のコースで農家さんとの触れ合いもお楽しみください。コースのメは五常自慢の十割蕎麦で。



〈佐藤 龍 Presents〉
新潟ワインコーストと地元酒蔵。
新潟、角田浜を巡る「食」のツアーコース



出発日 5/14(火)・21(火)

料金(税込) 15,120円/1名
定員: 25名 料理6品/ペアリング3杯

主催 新潟市



Chef

カーブドッチワイナリー ガーデンレストラン
佐藤 龍



1988年、埼玉県生まれ。武蔵野調理師専門学校卒業後、ホテルニューオータニ東京、銀座ラ・トゥール、西麻布ル・ブルギニオン、ル・ベナトン(仏ボヌ)での修行を経てカーブドッチワイナリー ガーデンレストランにて勤務。
〈新潟市若手料理人コンテスト2018 準グランプリ〉

Schedule [行程]

10:15 新潟駅南口集合 - 10:30 新潟駅南口発 - 上堰湯公園(散策) - グリーンズプラント巻(リーフレタス収穫体験・試食) - カーブドッチワイナリー(見学・試飲・食事) - 笹祝酒造(酒蔵見学・試飲) - なぎさのふれあい広場(散策) - 15:40 新潟駅南口着

〈コース紹介〉

ワイナリー併設レストランの佐藤シェフが提供する、西蒲区の「酒」を味わいつくすコースです。生産者とお客様の「つながり」を感じられるこだわりの料理と、地元産ワインと日本酒。それらが織り成すマリアージュをご堪能ください。



〈塚本 浩崇 Presents〉
日本海の風と「陸のアワビ“やひこ太郎”」を生んだ
若き農家の熱き想いに触れる旅コース

出発日 5/26(日)

料金(税込) 15,120円/1名
定員: 25名 料理4品/ペアリング2杯

主催 新潟市



Chef

ラ・クチャーナ イタリアーナ DEN
塚本 浩崇



1986年、新潟市中央区生まれ。にいがた食育・保育専門学校えぶるんを卒業し、ラ・ジョイア クチャーナ ヨシダ(新潟市)、セサミ(新潟市)でイタリア料理、フランス料理を学ぶ。現在、ラ・クチャーナ イタリアーナ DENでシェフを務める。
〈新潟市若手料理人コンテスト2018 ファイナリスト〉

Schedule [行程]

9:45 新潟駅南口集合 - 10:00 新潟駅南口発 - なぎさのふれあい広場(散策) - 夏井のハザ木(見学) - 第四生産組合(お話・試食) - いわむろや(足湯・散策・買物) - 15:00 新潟駅南口着

〈コース紹介〉

日頃から近郊農家との連携に熱心な塚本シェフ。「米どころ新潟」の象徴として親しまれる夏井のハザ木を眺め、第四生産組合ではブランドシイタケの「やひこ太郎」について学びます。旅の最後の足湯では心も体も癒されます。



〈川又 真 Presents〉 新津、阿賀野彩りコース

出発日 **5/28(火)・6/9(日)**

料金(税込) **15,120**円/1名

主催 **新潟市**

定員:25名 料理**5品**/ペアリング**3杯**



Chef

Atelier CHIANTI オーナーシェフ
川又 真



1986年、長岡市生まれ。にいがた食育・保育専門学校えぶろんを卒業後、「海の洋館ネルソン」副料理長、「Restaurant Passion」料理長を経て、新潟駅前、花園に「Atelier CHIANTI」をオーナーシェフとしてオープン。
〈新潟市若手料理人コンテスト2018ファイナリスト〉

Schedule [行程]

10:15 新潟駅南口集合 - 10:30 新潟駅南口発 - JA新津さつき 農家の店(見学・買物) - 秋葉硝子(ガラス工房見学・買物) - 安田興和農事イチゴ園(イチゴ収穫体験) - 脇坂園芸(施設見学・買物) - 15:35 新潟駅南口着

〈コース紹介〉

地元食材を使った彩り鮮やかな料理が得意な川又シェフらしさが詰まったコース。透き通った作品が特徴の秋葉硝子、料理を綾なすエディブルフラワーを作る脇坂園芸を見学。イチゴの収穫では新潟の春を味覚で感じてください。

〈真保 元成 Presents〉 armonia × 笹祝の新酒と 西蒲区の食材を味わう旅コース

出発日 **6/4(火)**

料金(税込) **15,120**円/1名

主催 **新潟市**

定員:25名 料理**4品**/ペアリング**2杯**



Chef

armonia オーナーシェフ
真保 元成



1983年、三条市生まれ。新潟調理師専門学校卒業後、都内で5店舗、神奈川で3店舗と多くの店で修行を積む。2017年、レストランパスのメインシェフとして活躍。2017年、新潟市古町に新潟「食」実験レストラン「armonia」をオープン。
〈新潟市若手料理人コンテスト2018ファイナリスト〉

Schedule [行程]

10:15 新潟駅南口集合 - 10:30 新潟駅南口発 - 新川漁港(見学・試食) - 太田農園(季節の野菜収穫体験) - 笹祝酒造(酒蔵見学・試飲) - エンカレッジファーム(植物工場見学) - 15:30 新潟駅南口着

〈コース紹介〉

新鮮な魚介と季節の野菜、そして伝統ある日本酒。豊かな環境が育んだ食材と、シェフ自ら仕込んだ新酒を楽しめます。国内外での豊富な経験を持つ真保シェフだから成せる、新潟の「食の魅力」が溢れるコースです。

『 運行スケジュール 2019.4-6 』

みなとまち

開港150周年 みなとまち堪能コース
「みなとの歴史と伝統の味。みなと新湯物語編」

G20

G20開催記念 新潟の新しい農業を知る!
驚きの植物工場見学と至高のトリュフ豚コース

えちご平野

えちご平野コース
「旬の食材と歴史探訪編」

砂丘

日本海 砂丘堪能コース
「風と大地の贈り物。海とワインと夕日編」

4

April

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19 えちご平野	20 砂丘	21
22	23	24	25	26 えちご平野	27 砂丘	28
29 プレミアム	30					

5

May

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
		1 プレミアム	2	3 G20	4 G20	5
6	7 えちご平野	8 みなとまち	9	10	11	12 若手料理人
13	14 若手料理人	15 みなとまち	16	17 えちご平野	18 砂丘	19
20	21 若手料理人	22 みなとまち	23	24 えちご平野	25 砂丘	26 若手料理人
27	28 若手料理人	29 みなとまち	30	31 えちご平野		

6

June

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
					1 砂丘	2
3	4 若手料理人	5 みなとまち	6	7 えちご平野	8 砂丘	9 若手料理人
10	11	12 みなとまち	13	14	15 砂丘	16
17	18 えちご平野	19 みなとまち	20	21	22 砂丘	23
24	25 えちご平野	26 みなとまち	27	28 えちご平野	29 砂丘	30 プレミアム

注意事項

〈各コースについて〉

・最少催行人数:10名 ・申込締切日:出発の7日前

〈車内への持ち込みについて〉

・食べ物及びアルコールの持ち込みは原則禁止とさせていただきます。
・ツアーの訪問先で購入したものは車内でお召し上がりいただけます。
・ソフトドリンクの持ち込みは可能です。

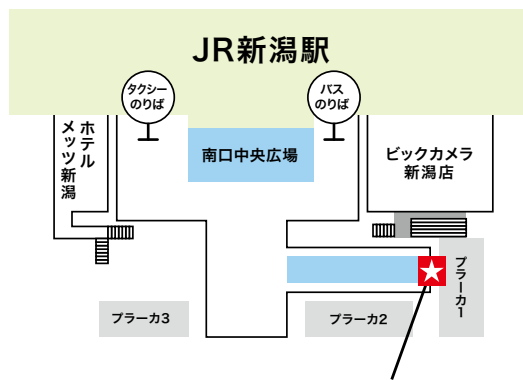
〈ドリンクについて〉

・コース料理には、シェフが料理に合わせて選んだドリンク(ペアリング)がつきます。
・ペアリングの数はコースによって異なります。
・車内でのドリンク販売はチケット制です。チケットは1セット4枚綴り1,000円で販売します。
・アルコールはチケット2~3枚と交換。ソフトドリンクはチケット1~2枚と交換です。
・車内販売のドリンクの種類はコースによって異なります。
・余ったチケットの払い戻しはいたしません。

〈掲載内容について〉

・料理メニュー及びドリンクメニューの詳細は、新潟市ホームページをご覧ください。
・行程、体験内容及び料理メニュー、ドリンクメニューは変更になる場合があります。
・掲載写真はイメージです。

ツアーの集合場所



〈集合場所〉JR新潟駅南口 プラウカ1前バス停

〈お問い合わせ〉

株式会社JTB 新潟支店

新潟市中央区東万代町1-30 3階

(担当:佐藤・古寺・山下・斉藤)

TEL 025-255-5101

(平日 9:30~17:30 / 土・日・祝日休業)

お申込みはこちらまで

<http://www.jtb.co.jp/tabeat/>

たぴーと レストランパス

