

令和8（2026）年7月10日

報道関係各位


 THE 銀座
新潟情報館
NIIGATA

過去4回すべて満席！人気バスツアー第5弾！ 旬を味わう、新潟へ。 「えだまめ」と「のどぐろ」を巡る美食の旅 —生産者に会い、産地でしか味わえない“本物のおいしさ”を体感—

東京都中央区銀座の「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」は、2026年8月23日（日）から1泊2日で、新潟県を代表する夏の味覚「えだまめ」と高級魚「のどぐろ」をテーマにした体験型バスツアーを実施します。

THE NIIGATA が企画・連携するバスツアーは今回で第5弾。これまで実施した4回のツアーはいずれも満席となり、計128人が参加しました。参加者アンケートでは満足度98%と高い評価をいただくなど、首都圏在住者を中心に人気を集めています。

今回は、旬を迎えた「えだまめ」の産地で朝採り体験を行うほか、「のどぐろ」の水揚げ港では競りを見学。さらに、割烹や料亭で地元ならではの旬の味覚を堪能し、生産者との交流を通して、新潟の食文化や地域の魅力を体感していただきます。

本ツアーは、新潟県農林水産部（食品・流通課、水産課）、旅行会社ハミングツアー（株式会社KOKK）、THE NIIGATAの連携により実現しました。枝豆農場での体験や漁港での競り見学など、個人旅行では体験しにくい特別なプログラムを通じて、新潟の産地の魅力を間近に感じていただけます。

THE NIIGATA では、本取り組みを通じて、新潟の豊かな食文化や生産者の魅力を首都圏へ発信するとともに、新潟を繰り返し訪れるファンや関係人口の創出を目指しています。

<バスツアーの概要>

- 1 名称： 朝採り「くろさき茶豆」と「のどぐろ」
食材の宝庫 新潟美食旅
- 2 出発日： 2026（令和8）年8月23日（日）～24日（月）
- 3 旅行代金： 49,800円
- 4 旅行社： ハミングツアー（株式会社KOKK）
- 5 申込み： THE NIIGATA ホームページまたは、別紙募集チラシをご覧ください。

👉 <https://the-niigata.jp/2026/07/14927/>



（参考資料）

1 ツアーの行程

（1日目）東京駅（集合 8:30／9:12 発）

⇒新潟駅（10:41 着）

⇒越後十日町小嶋屋新潟店（新潟名物へぎそばの昼食）

⇒北方文化博物館（豪農の館をガイド付きで見学）

⇒富士美園（老舗茶舗で村上茶のお話と冷茶の試飲・お買い物）

⇒越後村上 町屋通り（趣のある店が並ぶ通りを自由散策）

⇒岩船港（水揚げされたばかりののどぐろや競りを案内付きで見学）

⇒割烹 善蔵（のどぐろ、村上牛や伝統の鮭料理を味わう特別な夕食）

⇒新潟市内（泊）

（2日目）ホテル

⇒サンクスファーム黒鳥（ブランド枝豆「くろさき茶豆」農家で朝採り枝豆のもぎ取り体験＆茹でたてを試食。枝豆のお土産付き!）

⇒新潟ワインコースト（豊かな自然に囲まれたワイナリーでお買い物・自由見学）

⇒料亭 三笠屋（老舗料亭で枝豆やナスなど旬の新潟野菜を使った特別会席の昼食）

⇒新潟駅（15:38 発／新しくなった新潟駅でお買い物）

⇒東京駅（17:40 着）



＜全般に関するお問い合わせ＞

銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 担当：高木
〒104-0061 東京都中央区銀座 5-6-7
TEL： 03-6280-6635(代)
MAIL： the-niigata@nico.or.jp

＜旅行商品に関するお問い合わせ＞

ハミングツアー（株）KOKK 担当：本多
〒959-2338 新潟県新発田市月岡温泉 530
TEL： 0254-28-7220
MAIL： info-tour@humming-tour.jp