NEWS　RELEASE

令和８（2026）年 10 月 30 日

報 道 関 係 各 位

THE 銀座 新潟情報館 NIIGATA

幻の西洋なし「ル レクチエ」と「南蛮エビ」を味わう！

生産現場を訪ね、新潟の食の魅力を体感する１泊２日の旅

―銀座・新潟情報館 THE NIIGATA の人気ツアー 第９弾―

東京都中央区銀座の「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」は、2026 年 12 月５日（土）から１泊２日で、新潟県産のブランド食材「ル レクチエ」と「南蛮エビ」をテーマにした体験型ツアーを実施します。



THE NIIGATA が企画するツアーは今回で第９弾。これまでの８回は、参加者アンケートでも高い評価を得て、リピーターも生まれるなど、首都圏の参加者から好評をいただいています。

今回のツアーでは、旬を迎える「ル レクチエ」の生産者を訪ね、栽培現場や追熟庫を見学するほか、漁協直営の食堂で、自分で作る「南蛮エビ丼」を体験します。さらに、県産のル レクチエと南蛮エビを使った特別なフレンチディナーも堪能。食材のおいしさはもちろん、その背景にある生産者のこだわりや、新潟の豊かな食文化に触れることができる特別な旅です。

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。果樹園や酒蔵、醤油蔵などの生産現場を訪れ、見学や試食、体験を通じて地域の魅力を深く知ることができる、個人旅行では得難いプログラムを用意しています。

THE NIIGATA では、本ツアーを通じて、新潟が誇る食材や食文化、生産者の魅力を首都圏に発信するとともに、新潟を繰り返し訪れるファンや、新潟と継続的に関わる「関係人口」の創出を目指します。

＜ツアーの概要＞

１ 名　称：　**幻の西洋なし「ル レクチエ」と「南蛮エビ」食材の宝庫 新潟美食旅**
２ 出発日：　2026（令和８）年 12 月５日（土）～６日（日）〔１泊２日〕
３ 旅行代金：　47,800 円（万代シルバーホテル泊）
　　49,800 円（ホテルオークラ新潟泊）
４ 旅行社：　ハミングツアー（株式会社 KOKK）
５ 申込み：　別紙募集チラシをご覧ください。

＜行程＞

1日目：東京駅（集合8:30/9:12 発）⇒（上越新幹線 普通車指定席）⇒新潟駅（10:41 着）⇒お食事処 地魚工房（漁協直営店で南蛮エビの殻剥き体験と、南蛮エビとカキフライの昼食）⇒新潟一粒酒造（解説を聞きながら 3 種のお酒とおつまみのペアリング体験♪ショップでのお買い物も）⇒コトヨ醤油醸造元（木桶仕込みの現場を見学。しぼりの体験、商品の試食付き）⇒瓢湖（ラムサール条約に登録されている白鳥の飛来地）⇒ Befco ばかうけ展望室（新潟の夜景を一望）⇒けやき通り NIIGATA 光のページェント（車窓）⇒キャトル・ヴァン（県産ル レクチエと南蛮エビを使ったフレンチディナー）⇒新潟市内（泊）

2日目：ホテル⇒ヤマヨ果樹園（ル レクチエの圃場や追熟庫を解説付きで見学、試食、お買い物）⇒ストックバスターズ（燕三条ファクトリーアウトレットでお買い物）⇒寺泊魚の市場通り（新鮮な日本海の幸と旬の味が並ぶ市場通りで自由昼食）⇒トキと自然の学習館 トキみ～て（新潟県のシンボル「トキ」を間近で観察）⇒長岡駅（15:55 発）⇒（上越新幹線 普通車指定席）⇒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：髙木
〒104-0061　東京都中央区銀座 5-6-7
TEL：　03-6280-6635㈹
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（㈱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