2025年
8・9月号

五泉の旬な情報をお届け
プレスリリース
GOSEN
GO! GO! ごせんNEWS

2025年7月1日発行

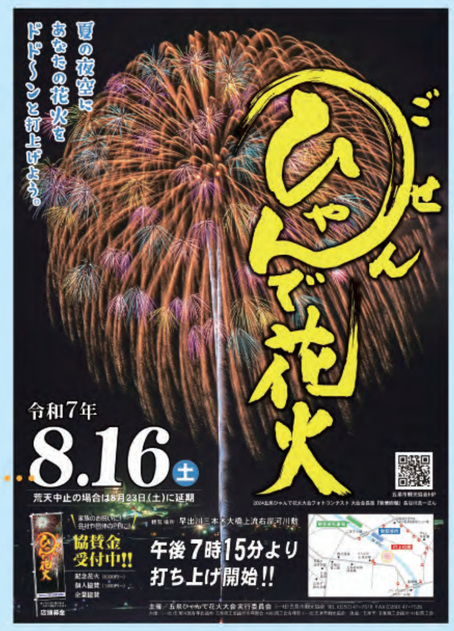
一般社団法人五泉市観光協会
TEL 0250-47-7518
FAX 0250-47-7528
info@gosen-kankou.niigata.jp
（土日祝日・年末年始12/29～1/3休業）

PHOTO：「早出川に咲く牡丹」樋口廣治

Event

五泉ひゃんで花火

五泉の夏祭り



開催日 8月16日（土）
19時15分 打上開始

観覧場所 早出川三本木大橋 上流右岸河川敷

「五泉に元気と活気を、そして賑わいあるまちになるように」との思いから始まり、今年で第11回目を迎える「ごせんひゃんで花火大会」。「ひゃんで」とは五泉弁で「すごい」の意味。個人・企業・各団体の協賛や協力をもとに開催されている市民参加型の花火大会で、特に「メッセージ花火」では、色とりどりの思いが詰まったメッセージ花火が夜空を彩ります。

お問い合わせ
五泉ひゃんで花火大会実行委員会
TEL.0250-47-7518
（一社）五泉市観光協会

花火大会 HP（五泉市観光協会）

ごせん水かけ祭り

開催日 8月17日（日）10時～15時

会　場 五泉市本町商店街

本町商店街423mを通行止めにし、五泉市民はもちろん帰省客に向けて、五泉の良質で豊富な「水」の魅力を伝えます。好評だった昨年の初開催に引き続き、今年も開催決定！ 当日は約15団体によるよさこい演舞披露や、水を使ったゲーム・イベントに、キッチンカーの出店ともりだくさん。フィナーレでは「水かけ祭りソング」をみんなで楽しく踊ります！

※ラポルテ五泉からのシャトルバス運行を計画しています。
※水に濡れてもいい服装でお越しください。

お問い合わせ
五泉水かけまつり実行委員会
TEL.090-4819-3784（渡辺）

Shop

五泉で話題の花文字作家「よつば堂」
想いを彩る一点ものギフト

よつば堂

五泉市の「よつば堂」は、店主が独学で始めた花文字アートが人気の店です。名前や言葉を華やかに描く花文字は、出産や結婚、長寿などのお祝いにぴったりの贈り物として支持を集めています。依頼者の想いやエピソードを丁寧に聞き取りながら、一点ものの作品を仕上げてくれるのが魅力。県内外からのオーダーも多く、店内では花文字の展示やワークショップも開催しています。また、その場で作るアクセサリーのオーダーも好評。イベント出店や出張販売なども行っており、地域に根ざした“手仕事のあたたかさ”が感じられる注目のお店です。

［料金］　記念日花文字　8,800円～
花文字教室体験コース　3,000円～
（60分程度、道具・材料費含む）

お問い合わせ
よつば堂
五泉市本町2-2-41
TEL. 090-3476-0680
営業時間 10:30～16:00
定休日 月・木曜、イベント開催時はお休みになります
※最新情報はInstagramをチェック！

よつば堂
Instagram

丁寧な手しごとで生まれる作品には、贈る人の想いや受け取る人への気持ちが込められている

Sweets

さわやかな酸味とチョコレートがマッチした
アロニアパフェ
アロニアジェラート・バニラソフト・ブルーベリーソース・チョコソース・アロニアジャム・フルーツグラノーラ・ミックスナッツ・玄米フレーク・ウエハース

夏らしくトロピカルな風味
マンゴーとキウイのパフェ
ミルクジェラート・バニラソフト・マンゴーソース・キウイソース・フルーツグラノーラ・ココナッツチップス・ハートウエハース・バウムクーヘン

夏のひんやりスイーツ

ごせん桜アロマ工房の
夏季限定パフェ　750円
6/28（土）～8/31（日）の土・日限定

「ごせん桜アロマ工房」は、県内有数のお花見スポット・村松公園の隣に位置する“まちの駅”。気軽に立ち寄れ、ほっと一息つける憩いの場です。桜商品の開発・製造・販売のほか、地元食材を使用したジェラート等のカフェコーナーも人気！五泉の観光情報も発信しています。

お問い合わせ
ごせん桜アロマ工房
五泉市愛宕甲2712-1
TEL. 0250-47-7081

ごせん桜アロマ工房
Instagram

初秋の収穫期

五泉のおいしい果物 Fruit

マダムマルー農園

2014年に五泉に移り住んだ、ペルー出身のマルーさんとその夫が営む農園。フランス原産の黒イチジク（ビオレ・ソリエス）やペール種の食用ホオズキを栽培しています。日本では栽培が難しいとされる黒イチジクは「黒いダイヤ」とも呼ばれ、もっちりとした食感と、何といっても抜群の甘さが特長。シーズンは９月末～10月末までで、最盛期は10月。8月頃から先行予約を受け付けます。
例年、ラポルテ五泉でも販売しています。 ※個数制限あり

完売必至の黒イチジク！

お問い合わせ
マダム・マルー農園
五泉市五泉2566
TEL. 0250-42-3825

マダム・マルー農園HP

秋の味覚 栗拾い体験

五泉市の村松地区は新潟県内有数の栗の生産地。日差しをいっぱいに受けて育った村松栗はほくほくした食感と甘さが自慢です。９月中旬～10月上旬の約１か月間は、家族連れに人気の栗拾い体験も楽しめます。美味しい栗拾いのポイントは「ふっくらとした丸みがあり」「濃い褐色で」「表面に光沢」のあるもの。拾った栗は時価販売で購入できるほか、売店の栗おこわも人気！

おいしい栗から拾われていくため、午前の来園がオススメです。

お問い合わせ
村川観光栗園
五泉市別所1143
TEL. 0250-58-3296

村川観光栗園HP

お問い合わせ
今井観光栗園
五泉市刈羽甲43
TEL. 0250-58-4901

今井観光栗園HP

五泉八幡宮 秋季例祭

開催日　9月13日（土）・14日（日）

五泉八幡宮はかつて五泉城があった地に鎮座する総鎮守。40以上の多彩な神々が合祀される御本殿をはじめ、天満宮や稲荷神社、水神社や織物産業の神様を祀る服部神社などもあります。秋季例祭は五穀豊穣に感謝する伝統の祭りで、各町内の山車の練り歩きや神楽奉納などが行われるほか、露店が並び、多くの人々でにぎわいます。

五泉八幡宮では月ごと・行事ごとに変わる御朱印も人気です。
※写真は昨年の秋季例祭の限定御朱印

お問い合わせ
五泉八幡宮
五泉市宮町5-45
TEL. 0250-42-3220

五泉八幡宮 Instagram

五泉にはこんな会社が
あります！

新潟のもち文化を守り、未来へ届ける食品メーカー

たいまつ食品株式会社

備蓄食品の需要が高まる中、注目されているのが「もち」。新潟県で9月に開催される「防災国体」に向け、防災食としての魅力も再評価されています。たいまつ食品は、豊かな水資源に恵まれた五泉市に本社を構え、国内産もち米を使った切りもちやレトルト食品の開発に力を注ぎ、保存性と美味しさを両立した製品を全国に届けています。

選ぶ楽しさと備える安心を両立！

包装餅は全46種類。

暮らしに寄り添う様々なもち

たいまつ食品の包装餅シリーズは、スタンダードな切りもちをはじめ、丸もちや鏡もち、紅白もち、さらには便利なしゃぶしゃぶもち等のメニュー提案型タイプまで全46種類を展開。おひとつパック(個包装入り)タイプの切りもちの賞味期限は2年と長く、常温保存が可能。調理のしやすさとおいしさを兼ね備え、防災用として備蓄する家庭も増えています。国内産のもち米と五泉のきれいな水で作られるもち製品は、日常使いはもちろん贈答用にも選ばれています。

防災食にも、ふだんの食卓にも

常温保存可！米飯4種シリーズ！

国産もち米100%使用

餅屋が作ったおいしいごはん

たいまつ食品のレトルト米飯シリーズは、「醤油おこわ」「甘納豆の赤飯」「スタンダード赤飯」「もち麦ごはん」の全4種類。いずれも国産もち米などの厳選素材を使用し、できたてのような味わいを再現しています。常温で約8ヶ月保存でき、パックを開けて電子レンジで手軽に調理可能。五泉の水と米にこだわる餅屋ならではの品質で、防災備蓄はもちろん、忙しい日の食事や贈り物にも選ばれています。

上・醤油おこわ/下・もち麦ご飯の食卓イメージ

地域とともに歩む
もちの老舗。
食文化の継承にも注力

もち文化を伝える
地域密着企業

たいまつ食品は、地元稲作生産者の方々及び、関連会社の川内ライスプラントと共に、美味しくて、安心安全な米作りにも取り組んでいます。また、全工場でFSSC22000の認証を取得し、原材料の安全は元より製造工程や品質管理を徹底し、多様なニーズにお応えする様々な新商品開発にも挑戦しながら、日本のもち文化を次世代へとつないでいます。

お問い合わせ

たいまつ食品株式会社
農産事業部（直売所）
新潟県五泉市村松1345
TEL. 0120-136-622

HP

プレスリリースでご紹介した
写真素材はこちらから
ダウンロードいただけます
> > >

この記事に関するお問い合わせはこちらへ
一般社団法人 五泉市観光協会（石山・佐藤）
〒959-1823　新潟県五泉市駅前 1-5-4
TEL 0250-47-7518　FAX 0250-47-7528
E-MAIL: info@gosen-kankou.niigata.jp（土日祝日・年末年始 12/29 ～ 1/3 休業）