



鮮度抜群  
ぷりっぷり



濃厚な  
旬の味覚

村上市アクセスMAP



アクセス・交通情報

- お車の場合**
  - 東京（関越自動車道）—— 新潟中央JCT（日本海東北自動車道）—— 村上・瀬波温泉IC 約360km 約4時間30分
  - 仙台（東北自動車道）—— 村田JCT（山形自動車道）—— 山形蔵王IC —— 一般道 —— 村上市街 約180km 約3時間
  - 大阪（名神高速道路・北陸自動車道）—— 新潟中央JCT（日本海東北自動車道）—— 村上・瀬波温泉IC 約660km 約8時間
  - 名古屋（中央・長野・北陸自動車道）—— 新潟中央JCT（日本海東北自動車道）—— 村上・瀬波温泉IC 約530km 約6時間30分
- JRの場合**
  - 東京駅（上越新幹線）—— 新潟駅 —— 羽越本線（特急いなほ）—— 村上駅 約3時間
  - 仙台駅（東北新幹線）—— 大宮駅 —— 上越新幹線 —— 新潟駅 —— 羽越本線（特急いなほ）—— 村上駅 約4時間30分
  - 新大阪駅（東海道新幹線）—— 東京駅 —— 上越新幹線 —— 新潟駅 —— 羽越本線（特急いなほ）—— 村上駅 約5時間30分
- 飛行機の場合**

<新潟空港まで>

  - 札幌（新千歳）約75分
  - 札幌（丘珠）約95分
  - 仙台 約50分
  - 成田 約65分
  - 福岡 約90分
  - 沖縄 約150分
  - 大阪（関西国際）約65分
  - 大阪（伊丹）約65分
  - 名古屋（小牧）約50分
  - 名古屋（中部国際）約60分
  - 新潟空港 —— リムジンバス —— 新潟駅 約25分 ※新潟駅からはJRをご利用ください。
- タクシー**
  - 瀬波タクシー ☎ 0254-53-2187
  - はまなす観光タクシー ☎ 0254-50-7788
  - 藤観光タクシー ☎ 0254-50-5050
- レンタカー**
  - ニッポンレンタカー村上駅前営業所 ☎ 0254-50-0919
  - 大滝自動車工業株式会社 ☎ 0254-52-6622

観光情報・お問い合わせ：（一社）村上市観光協会

TEL:0254-53-2258 村上駅前観光案内所 (9:00~17:00)



掲載内容はリーフレット作成時(2024年5月中旬現在)の情報です。

6月1日、  
漁解禁。



村上の夏といえば、  
「岩ガキ」

村上産天然岩ガキが  
食べられる・買えるお店をご紹介します。

Murakami  
2024  
Wild Rock Oysters

『ムラカミ ワイルドロックオysters (村上産天然岩ガキ)』

村上産岩ガキが食べられるお店・買えるお店

買えるお店



岩ガキの特長を聞いてみた

笹川流れ周辺は、上流のブナ林から多くの川や沢を通り、雪解け水とともに山のミネラルが豊富に流れ込みます。栄養たっぷりの綺麗な海水で育つ天然岩ガキの味は絶品です。



桑川港沖合協議会 (素潜り組合 代表) 本間 徹(ほんま とおる) 様

カキの種類は主に真ガキと岩ガキの2種類があって、村上では天然の岩ガキが獲れます。真ガキはほとんどが養殖で、冬が食べ頃と言われてるのに対し、岩ガキは夏に旬を迎えます。

このエリアの岩ガキの特徴として、大きくて食べ応えがあり、クリーミーで濃厚な味が特徴です。山北産と岩船産があって、美味しい天然岩ガキが獲れます。

岩ガキは水深10~15m程度の場所に生息していて、素潜り漁で獲ります。山北は6月1日、岩船は7月1日が解禁になります。



岩船港鮮魚センター 代表取締役社長 安宅 謙(あたか ゆずる) 様



# 旬の味覚を 味わうなら今!

※市内各店では例年6月~8月中旬頃までの提供

- 1 食の工房 かがり火** 電話: 0254-60-5222
- 2 JF山北 魚売処 新鮮家** 電話: 0254-77-3966
- 3 笹川流れ観光汽船 地魚処 天び屋** 電話: 0254-79-2154
- 4 民宿食堂 ちどり** 電話: 0254-79-2417
- 5 道の駅笹川流れ 夕日レストラン** 電話: 0254-79-2017
- 6 南欧料理 カーサテル ファーロ** 電話: 0254-50-3550
- 7 道の駅 朝日みどりの里 食堂** 電話: 0254-62-7813
- 8 和風レストラン 美咲** 電話: 0254-52-4295
- 9 寿し銭** 電話: 0254-53-3712
- 10 居酒屋 波具~BAGU~** 電話: 0254-52-0010
- 11 岩船港鮮魚センター** 電話: 0254-52-1261
- 12 岩船港直売所** 電話: 0254-56-7107
- 13 すし職別館 梅庵** 電話: 0254-66-5480
- 14 旬の肉き 柳庵** 電話: 0254-56-8833
- 15 和たり庵ヤマト** 電話: 0254-62-7375
- 16 割烹食堂 いそべ** 電話: 0254-62-2476
- 17 和食とお酒と音楽のお店 なご道** 電話: 0254-62-4002
- 18 天ぶら斉藤** 電話: 090-7115-6906

- 19 石田屋** 電話: 0254-53-2016
- 20 大衆割烹 味作** 電話: 0254-52-6230
- 21 カフェ&ダイニング デイズ** 電話: 0254-57-1032
- 22 小料理 紙風船** 電話: 0254-53-6131
- 23 和食 四川料理 千経** 電話: 0254-52-2475
- 24 割烹 千渡里** 電話: 0254-53-6666
- 25 料亭 能登新** 電話: 0254-52-6166
- 26 やすらぎ処 石亀** 電話: 0254-52-2186
- 27 越後村上うおや** 電話: 0254-52-3056

※ 天然物につき、漁や入荷状況によりご提供できない場合がございます。予めご了承ください。最新の提供状況については各店にお問い合わせください。

- ◎ 提供期間や価格は各店により異なります。(例年6月~お盆頃まで提供のお店が多いです)
- ◎ 掲載内容はリーフレット作成時(2024年5月中旬現在)の情報です。