

秋～冬の佐渡を味わうなら
「銅の達人」おすすめの店

地産居酒屋メニューを
太鼓判の地酒とともに
ふるまいや ながも

2016年3月に両津港から徒歩圏内にオープン。地元の旬の魚介や野菜を使った居酒屋メニューが評判。佐渡の冬の味覚・加茂湖産のカキ(写真は「加茂湖産焼ガキ」500円)のほか、カワハギの一夜干し、南蛮エビのあみ焼き、アワビの地獄焼きなど、秋から冬の旬素材を存分に楽しめる料理を、地酒とともに堪能できる。ぬる燗がおすすめの「金鶴」、辛口の「北雪」、地元限定の「テンナマ」など地酒も多種類揃う。



ふるまいや ながも
佐渡市東271-1 TEL.0259-67-7414
営業: 17:30~22:00
休み: 不定休(月・火曜休みの場合が多い)
交通 両津港から徒歩約5分 P8台



にぎりとおけさ巻きで
秋冬の旬を存分に
鯨 長三郎(すし ちようざぶろう)

食堂として創業し、主人の鶴間光男さんの代から寿司店に。市場のセリ権をもち、鮮度のいい佐渡産の旬の魚介の握りを手ごろな価格で提供。旬を中心に盛り合わせた「おまかせすし」は2800円。冬に脂が乗るブリの中落ちとキュウリ、梅、ソソを巻いた「名物おけさ巻き」1200円(写真奥)も味わいたい。島内5蔵の地酒を揃え、「自家製フグの子のカス漬」600円(写真手前)などの一品料理も自慢。食堂時代からの「支那そば」(650円)も人気。



鯨 長三郎
佐渡市新穂81-4
TEL.0259-22-2125
営業: 11:00~22:00
休み: 第1・3・5日曜、第2・4月曜(変動あり)
交通 両津港から新潟交通バス南線で約20分、新穂下車、徒歩約3分 / 両津港から車で約15分 P15台



寒ブリのしゃぶしゃぶ
×
真野鶴 湧水

佐渡の冬の代名詞「寒ブリ」。脂が乗った鮮度抜群のブリを、さっとだし汁にくぐらせてしゃぶしゃぶで。刺身とは違った旨みを楽しめ、酒が進む。脂とマッチするやさしい味わいの純米冷酒と楽しみたい。



ホテルニュー桂

その昔、傷ついたキが湯浴みに来たという伝説が残る椎崎温泉の宿。切り傷や神経痛などに効果があるとされるナトリウム塩化物泉の椎崎温泉を露天風呂や大浴場で楽しめる。佐渡の郷土料理が並ぶ朝食バイキングも評判。
佐渡市原黒696-1
TEL.0259-27-3151
交通 両津港から車で約5分(無料送迎あり)
「にいがた地酒の宿」プランはP10

おみやげ

島内旅館の女将たちの「美佐渡会(みさとかい)」が企画したボディソープや手ぬぐいなど、さまざまなオリジナルみやげを販売。ゆうバック用のダンボールもオリジナルで、佐渡の魅力が全面に描かれている



ゆで本ズワイガニ
×
北雪 金星

チェックイン時に活きている本ズワイガニを見ていただき、その場で刺身、ポイル、しゃぶしゃぶの3種類の調理法からお客様に選んでもらう。ゆでガニには辛口の金星が好相性

秋から冬の佐渡は、おいしさも増幅。
新米、魚介類をはじめ、フルーツ、野菜など教え切れないほど。
新潟清酒「銅の達人」の若女将がすすめる
秋～冬の宿の味覚と地酒、そしてイチオシの店をご紹介します。



渡邊あすかさん
新潟清酒「銅の達人」

加茂湖を望む高台にある椎崎温泉「ホテルニュー桂」若女将。「にいがた地酒の宿」の取り組み開始と同時に「銅の達人」を取得。

秋～冬 地酒と楽しむ佐渡の味覚

新潟清酒達人「ホテルニュー桂」若女将 渡邊あすかさんおすすめ

温泉旅館の長女として生まれ、別業界で働いた後、8年前に実家に戻り「若女将」として奮闘中の渡邊あすかさん。もともと日本酒好きで、毎年3月に新潟市で開催される「にいがた酒の陣」にもよく行っていたという。「にいがた地酒の宿」の取り組みと同時に、酒の陣で同時開催する検定を受検。みごと「銅の達人」となった。受検をきっかけに、今まで何となく理解していたお酒の種類や造り方などを知ることができたという。「お客様にお酒をすすめることも、説得力のある説明ができるようになりました」

あすかさんが秋から冬に味わってほしい佐渡の味覚のナンバー1は、やはり魚介。宿では本ズワイガニ、寒ブリ、加茂湖のカキなどを使った料理が楽しめる。本ズワイガニは赤泊の新米丸から活きたものを仕入れていく。佐渡近海で揚がった本ズワイガニを海洋深層水で短期蓄養して甘みを増したものが、佐渡の新ブランドとしてタグ付きで出荷される。寒ブリは刺身やしゃぶしゃぶで。「12月第1日曜には最北端の鷺崎漁港で『佐渡海寒ブリ大漁祭り』が開催されます。刺身やブリ鍋などが味わえ、直売もしますのでいらしていただきたいですね」
まだまだある。宿の目の前に広がる田んぼ



佐渡の地酒

「ホテルニュー桂」では島内5蔵のお酒を、300mlサイズで用意している。写真右から逸見(へんみ)酒造の「真陵(しんりょう)生」、尾畑酒造の「真野鶴 湧水 純米冷酒」、北雪酒造の「北雪 金星」、加藤酒造店の「金鶴 本醸造 天の夕鶴」、天領酒造の「特別本醸造 テンナマ」