



新潟県

新潟ガストロノミーアワード

新潟県観光文化スポーツ部
観光企画課

新潟県観光立県推進行動計画の策定

- ✓ 「新潟県観光立県推進条例」に基づき策定している「観光立県推進行動計画」について、社会情勢等を踏まえて新しい計画を策定
- ✓ 観光立県の実現に向け、本県の観光振興施策を総合的かつ計画的に推進

【計画期間】

令和7年度から令和10年度（4年間）

【本県観光のブランドコンセプト】

「大地と雪の恩恵 本当の豊かさは、^{ここ}新潟にある。」



【重点方針】

- I 本県観光の幹となるブランドの構築・浸透
- II 地域資源の特性を活かしたツーリズムの推進
 - 施策1 **ガストロノミーの更なる推進**
 - 施策2 「雪」を活かしたツーリズムの更なる推進
 - 施策3 地域の魅力を活かす取組の推進
- III 戦略的な国内誘客の推進
- IV 戦略的な海外誘客の推進
- V 持続可能な「稼ぐ」観光地域づくりの推進

食を通じて地域のストーリーを伝える



Taste of the Place

「ガストロノミー」とは、地域の風土や文化、歴史を表現した料理のことであり、料理を通じてその地域を知ること。

新潟の料理人が、新潟の食材を使い、新潟の風土や歴史、文化、伝統を作る。旅人がその一皿を食べるということは、料理を通じて新潟を旅するということ。



新潟の食を中心とした多様な観光資源を「うまさぎっしり新潟」でPR（2008～2017）

「新潟の様々なうまさ」の魅力発信

新潟県の「食」は、「酒」「米」「肴」という言葉に代表されるように、メインテーマを「食」とし、さらに、「歴史」・「人」といったキーワードをつないで、新潟県の魅力を広げて発信（食の美味さ、匠の巧さなど）

うまさぎっしり新潟



☆キラーコンテンツ造成に転換
☆イベント型の商品造成から体験型へ
☆第三者評価の活用

	主な出来事
2007	中越沖地震
2008	プレDC開催
2009	大観光交流年（DC開催（秋）、大河ドラマ放送、国体開催）
2010	アフターDC開催
2013	プレDC開催
2014	DC開催（春）
2015	アフターDC開催

新潟の「食文化（ガストロノミー）」を中心とした観光ブランド構築（2018～2020）

「上質な食」の創出・提供

DC（日本海美食旅）を契機とした「食」に関する観光コンテンツの創出・PR
 ・テーマ性のある「食」のコンテンツPR（ガストロノミー）
 ・外食事業者との連携した「上質な食」の提供
 ・宿泊事業者の付加価値の高いコンテンツ創出

世界に向けた「上質な食」のPR

国内外のメディア、イベント等の活用により世界に発信
 ・DCを活用した情報発信（国内）
 ・ミシュランガイドによる情報発信（海外）

	主な出来事
2018	プレDC開催
2019	DC開催（秋）
2020	アフターDC開催、ミシュランガイド新潟2020特別版発行

2018

プレDC開催

「うまさぎっしり」から「ガストロノミー」へ
 ◆各地域がテーマ性にある「食」のコンテンツ創出（岩佐十良氏による上質な食（食文化）のコンテンツ創出）

2019

DC開催

食の評論家による情報発信

外食事業者との連携

◆NIIGATAプレミアムダイニング開催（高付加価値化）

2020

ミシュランガイド発行

アジアベストレストラン50関係者との連携

食の評論家による情報発信

飲食業、地場産業との連携

◆NIIGATAプレミアムダイニング開催
 ◆オンライン需要に対応した観光情報・県産品の販路拡大

新型コロナウイルス

2021～

◆新潟ガストロノミーアワード創設

◆NIIGATAプレミアムダイニング開催（他県連携）

新潟ガストロノミーアワード

新潟らしい優れた飲食店などを表彰・PR。
新潟の食文化や観光地としての価値を更に高めるとともに、ガストロノミー人材の意欲向上と育成を図る取組として過去2回開催。

2023 (2023年3月9日)

飲食店100、旅館・ホテル30、特産品30
を表彰。



飲食店部門
大賞



my farm to table おにや
(新潟市中央区)

旅館・ホテル部門
大賞



Snow Peak FIELD SUITE SPA
HEADQUARTERS (三条市)

特産品部門
大賞



かんずり
(妙高市)

2024特別版 (2024年3月13日)

40歳以下の若手料理人を表彰するとともに、ガストロノミーを支える生産者をリストアップ。



0-35 (35歳以上)
大賞



渡邊 雄太
日本料理 魚幸(燕市)

U-35 (35歳未満)
大賞



ミドルミス 怜
SAISON (新潟市)

新潟ガストロノミーアワード2023

<総合プロデューサー>

岩佐 十良：株式会社自遊人 代表取締役

<特別審査員（10名）>

中村 孝則：特別審査員長 美食評論家・コラムニスト
 小林 寛司：ヴィラ アイダ（和歌山県岩出市）
 高田 裕介：ラ シーム（大阪市）
 福山 剛：ラ メゾン ドウ ラ ナチュラル ゴウ（福岡市）
 石井 宏子：温泉ビューティ研究家・旅行作家
 山口 繭子：食の編集&ディレクター
 淀野 晃一：(株)柴田書店書籍編集部 編集委員
 青田 泰明：青稜中学校・高等学校 校長（東京都品川区）
 大越 基裕：ワインテイスター/ソムリエ
 田中 知之：音楽プロデューサー/選曲家

<ローカル審査員（5名）>

木村 正晃：食と料理の研究者
 佐藤 亜弥子：「新潟Komachi」編集長
 佐藤 智香子：料理研究者
 霧鳥 彩：「月刊いしかた」編集長
 間仁田 眞澄：「月刊キャレル」編集長

<大賞及び特別賞一覧>

飲食店部門100店、旅館・ホテル部門30軒、
 特産品（加工食品及び日本酒）部門30品を選定の上、
 令和5年3月9日に、大賞及び特別賞を発表・表彰。

	賞名	授賞者名	所在地
飲食店	大賞	my farm to table おにや	新潟市中央区
	審査員長賞	日本料理 蘭	新潟市中央区
	Chef's Choice (福山)	兄弟寿し	新潟市中央区
	Chef's Choice (高田)	櫻苑	南魚沼市
	Chef's Choice (小林)	宮野屋	南魚沼市
	特別優秀賞	Restaurant UOZEN	三条市
	特別優秀賞	割烹 新多久	村上市
	特別優秀賞	旬菜懐石 拓	村上市
	特別優秀賞	鮨 登喜和	新発田市
	特別優秀賞	龍寿し	南魚沼市
	特別優秀賞	鍋茶屋	新潟市中央区
	女性chef賞	十日町 会席 ゆげ	十日町市
	インフォーマル賞	ファミリーダイニング小玉屋	南魚沼市
	インフォーマル賞	ホルモン焼 やまに	魚沼市
	インフォーマル賞	FARM FRONT SEKINOEN	南魚沼市
	インフォーマル賞	喜ぐち	新潟市中央区
	新人賞	日本料理 福楽	新潟市江南区
	旅館ホテル	大賞	Snow Peak FIELD SUITE SPA HEADQUARTERS
審査員長賞		酒の宿 玉城屋	十日町市
特別優秀賞		著我の里 ゆめや	新潟市西蒲区
特別優秀賞		CAVE D' OCCI WINERYSTAY TRAVIGNE	新潟市西蒲区
温泉文化賞		栃尾又温泉 宝巖堂	魚沼市
温泉文化賞		村杉温泉 角屋旅館	阿賀野市
特産品	大賞	かんずり/有限会社かんずり	妙高市
	特別優秀賞	鶴の友/樋木酒造	新潟市西区
	特別優秀賞	越後バーニャカウダ/SUZU365	長岡市
	特別優秀賞	佐渡のめぐみっ茶/Brilliant	佐渡市
	特別優秀賞	SMOKE和からしマスタード/南魚沼鈴木農場	南魚沼市
	特別優秀賞	鮭の酒びたし/千年鮭きっかわ	村上市

新潟ガストロノミーアワード2024（特別版）

2回目の2024年は、これからの新潟美食旅を担う40歳以下の若手シェフを対象にした特別版として開催。

<総合プロデューサー>

岩佐 十良：株式会社自遊人 代表取締役

<特別審査員（4名）>

中村 孝則：審査員長 美食評論家・コラムニスト

青田 泰明：副審査員長 青稜中学校・高等学校校長

田中 知之：音楽プロデューサー/選曲家

みもっと：「タイ料理みもっと」「MOT」オーナーシェフ

<ローカル審査員（2名）>

木村 正晃：食と料理の研究者

佐藤 智香子：料理研究者

アワード審査員長・中村 孝則氏

「どのシェフ、どの店もとてもクオリティが高い。選定に苦労した。」

「新潟は、食文化の奥深さだけでなく、シェフの力もものすごく高い。」

<大賞及び特別賞一覧>

授賞者30名を選定の上、

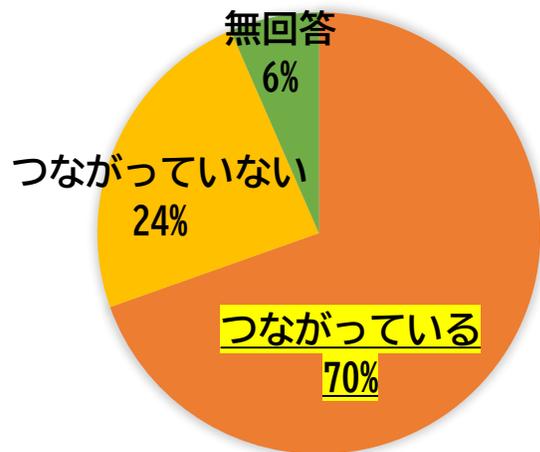
令和6年3月13日に、大賞及び特別賞を発表・表彰。

賞名	氏名	店名	所在地
大賞 0-35 (35歳以上)	渡邊 雄太	日本料理 魚幸	燕市
大賞 U-35 (35歳未満)	ミドルミス 怜	SAISON	新潟市中央区
審査員特別賞	米山 俊介	八海山 宮野屋	南魚沼市
特別優秀賞	千代澤 義浩	千代鮎	新潟市中央区
特別優秀賞	梶山 裕史	日本料理 花泉	阿賀野市
特別優秀賞	田中 良太郎	Restaurant L'armoise	長岡市
特別優秀賞	佐藤 翔	和の食 樹翠	上越市
女性シェフ賞	三本 直子	OSTERIA La fenice	長岡市
	佐藤 匠	高瀬温泉 光兔の宿 あらかわ荘	関川村
	長嶋 直人	鮎 和食 ながしま	新発田市
	小山 誠	割烹 北辰館	新発田市
	佐藤 龍	レコルタ カーブドッチ	新潟市中央区
	古田 知行	たご	新潟市中央区
	堀田 大地	ホテルイタリア軒 中国料理 SHI-EN	新潟市中央区
	金子 真太郎	古町 五常	新潟市中央区
	早川 健人	あがの割烹 千原六助	新潟市中央区
	齋藤 翼	洋風食堂ひなた	新潟市中央区
	木間 隼人	南インド料理 ネファラ	新潟市西蒲区
	坂井 祐介	Restaurant Fermier	新潟市西蒲区
	遠藤 忠彦	RORNO	燕市
	長谷川 雅和	Restaurant masa	見附市
	多川 陽平	寿司割烹 浜作	見附市
	野島 大輔	中国酒食堂en	長岡市
	中村 祐太郎	中華バル 酒鬼 jiugui	長岡市
	栗山 昭	松之山温泉 酒の宿 玉城屋	十日町市
	小島 雄介	ファミリーダイニング小玉屋	南魚沼市
	西脇 幸喜	割烹 西和喜	妙高市
	渡辺 光実	murir	糸魚川市
	伊藤 薫	origine	佐渡市
	須藤 良隆	Ryokan浦島 ラ・プラージュ	佐渡市

新潟ガストロノミーアワード 受賞者の声（アンケート結果）

アワード受賞が、
お客様の来店につながっているか？

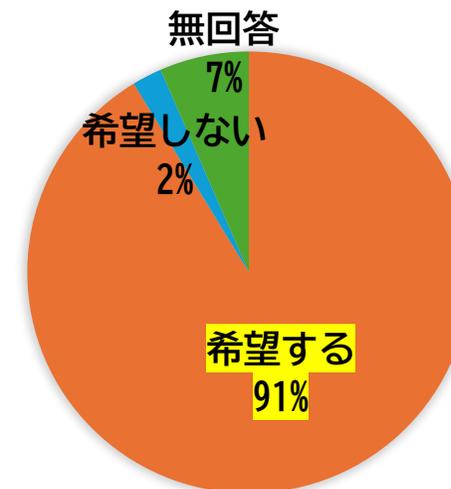
**受賞者の7割が、アワード受賞が
来客につながっていると回答。**



つながっている	32	69.6%
つながっていない	11	23.9%
無回答	3	6.5%
計	46	

「新潟ガストロノミーアワード」の継続開催
を希望するか？

**受賞者の9割強が、
アワードの継続開催を希望。**



希望する	42	91.3%
希望しない	1	2.2%
無回答	3	6.5%
計	46	

新潟ガストロノミーアワード 受賞店をめぐる旅行商品造成

更なる誘客に向けて、受賞店と県内観光地を組合せたツアー商品の造成支援を実施。
令和6年度実績6社申請・5社催行、222名参加。

西日本新聞旅行による商品造成の例

24-000 ツアーコード C-000

宿 鮭のまち・村上にも足を延ばします
泊 “庭園王国”新潟の名園へ～優雅な紅葉狩り

福岡・北九州合同出発 11月12日(火)～11月14日(木) 2泊3日 新潟県

日本一の米どころで、江戸時代には北前船が行き交い、大いに栄えた新潟。豪農・豪商・石油王らの館や素晴らしい庭園が数多く残り、近年では「庭園王国」と紹介されています。紅葉が彩るこの時期に、その魅力を味わいませんか。

風情あふれる佇まいが今に残る村上市では、町屋や小路を地元のガイドの案内でめぐりましょう。「千年鮭きっかわ」では、明治時代の建物の天井梁から、鮭がずらっと吊り下げられている圧巻の光景を見ることができますよ。昼食は村上の鮭の魅力を余すところなく堪能できる、鮭づくしのコースをどうぞ。新発田市の「蔵春閣」は近代日本の発展に貢献した大倉喜八郎の別邸を東京から移築したもので、迎賓館として使用された豪華絢爛でクラシカルな雰囲気が魅力です。越後を代表する大名庭園と称される「清水園」では、庭園の池に映える赤く色づく木々を愛でましょう。100畳敷きの大広間から眺める庭園が、この時期紅葉の最盛期を迎える「北方文化博物館」へも。越後の大地主・伊藤家の旧宅で、歴史と地方文化を当時の姿のままに伝える豪農の館を見学します。



■ 集合 13:30福岡空港 ■ 行程 1日目/14:40福岡空港→16:20新潟空港=FRENCH TEPPAN静香庵 別邸 涵養荘(夕食/イス席)=ホテル 2日目/ホテル=村上の町並み散策=割烹 吉源(昼食)=蔵春閣=清水園=五階菱=ホテル(夕食/イス席) 3日目/ホテル=北方文化博物館=12:10新潟空港→14:05福岡空港 ■ 食事 朝2、昼2、夕2(3日目昼食は機内で弁当)
■ 宿泊 ANAクラウンプラザホテル新潟(洋室)連泊 ■ 利用交通 FDA、新潟第一観光バス、タクシー
■ 最少催行人員6人(定員12人) ■ 添乗員同行 ■ 女性限定(夫婦可)、紅葉の見頃は気候により異なります。
※蔵春閣は状況により見学できない場合があります(代替見学地へご案内します)。

新潟ガストロノミーアワード受賞の 2つのレストランへご案内します

新潟ガストロノミーアワード

各地域の歴史と文化などを“食”を通じて感じていただく、ガストロノミーのコンセプトを表現する個性的なレストランを、県内外のトップシェフやジャーナリストが選定。

FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸 涵養荘

築100年の「旧新潟県副知事公舎」をリノベーションしたレストラン。建築当時の趣を再現したレトロモダンな店内で、和牛や新鮮な魚介類を使ったコースをどうぞ。



割烹 吉源

江戸時代後期から180年の歴史を持つ老舗料亭。国の登録有形文化財に指定されている、重厚な和風建築で村上の鮭フルコースを味わいます。



※商品造成エージェント

- ・三越伊勢丹ニッコウトラベル
- ・ユーラシア旅行社
- ・阪急交通社
- ・西日本新聞旅行
- ・ラド観光 ※催行無し
- ・ハミングツアー

新潟ガストロノミーアワード メディア掲載例

「Discover Japan 2024年8月号」



浜田 岳文『美食の教養』ダイヤモンド社

人生で限られた食事、なんとなく食べていませんか？
文化的&知的体験としての
「**美食**」をあなたへ。

- 1万円の料理は千円の料理の10倍美味しい？
- フレンチ、イタリアン、鮎、ピザ、ハンバーガー、蕎麦、ラーメン。どこを見極める？
- 美味しさの基準を言語化すると？
- どんなレストランに行くべきか
- 世界のトップシェフ&店はいったい何が違う？

圧巻の
392
ページ

美食の教養
世界一の美食家が知っていること
レネ・レゼビ推薦!!

外食の疑問が解ければ、
いつもの食事がもっと美味しくなる！

「新潟県も昨今注目を集めていますが、中でも特筆すべきが『新潟ガストロノミーアワード』です。」

「一般的に、行政は産業全体を応援することはできても、その中の特定の事業や個人に光を当てるのは、その公的な性格から難しい。」

「必要なのは、どこの店に行くべきなのか、という質的な情報なのです。」

「それが実現できたのは地方におけるブレイクスルーであり、他の地方自治体にとって示唆に富む事例ではないかと思います。」

スポーツ文化ツーリズムアワード 2024特別賞の受賞（R7.2.5）

スポーツ庁、文化庁及び観光庁から、スポーツ文化ツーリズムの優れた取組として【食文化ツーリズム賞】特別賞を受賞。

スポーツ文化ツーリズムアワード2024 【食文化ツーリズム賞】特別賞

（申請団体）

公益社団法人 新潟県観光協会

地域の食文化を体現するレストランを起点とした旅を誘発する
「新潟ガストロノミーアワード」



取組概要

地域の食文化を体現するレストランを発掘・表彰し、国内外に発信することで、レストランを起点とした新潟への旅を誘発させる取組。2023年と2024年の2回に渡って実施された本事業では、100の飲食店をはじめ、30の旅館・ホテル、30の特産品、30人の若手シェフを選定、「新潟への旅の目的となるレストラン等」をPR・発信することで観光へと結びつけた。「新潟＝ガストロノミー」という新たなブランドを創出し、新潟県が日本有数の食文化県であることを世界へアピールした。

評価ポイント

- 海の幸、山の幸といった食に対しての地域のポテンシャルをガストロノミーの取組につなげている。
- 特定の地域だけでなく、県全体にまたがる横断的な取組である。
- 1次産業従事者など地域住民を巻き込んでおり、将来性も期待できる。

スポーツ文化ツーリズムアワード2024 表彰式

スポーツ文化ツーリズム
シンポジウム



新潟ガストロノミーアワード2025実施（案）

1 現状

- ・ フーディーによる高い評価、他県からの照会・類似の取組着手（千葉、大分及び沖縄）
- ・ 本県シェフの活躍・認知度向上、スポーツ文化ツーリズムアワード特別賞受賞
- ・ 県内のシェフグループの誕生「LaboCuci」

2 課題

- ・ 生産者、食品加工事業者等の幅広いプレイヤーの参画
- ・ ガストロノミーツーリズムの深化
- ・ 県関与の低減（自走化、地域・民間による取組への移行）
- ・ 先進県（元祖）としての地位の確立・維持

3 今後の展開

（1）部門について

- ・ 新潟ガストロノミーを支える人材に着目し、「生産者」部門を新設し、「飲食店」部門、「生産者」部門の2部門で実施。

（2）その他

- ・ 民間事業者の協賛による開催。
- ・ 県民向けイベントとの併催も視野。

ご寄附の特典

- 公式ホームページ、パンフレット、授賞式プログラム等へ企業様の社名を掲載
- アワード受賞店と連携した取組も検討しますので、ご要望等がございましたら、ぜひお聞かせください。

本件に関する連絡先

新潟県観光文化スポーツ部観光企画課
誘客宣伝グループ 小出

電話：025-280-5254

メール：ngt150010@pref.niigata.lg.jp