

知れば知るほど好きになる。

# あき・はび

# vol.10

2018 Winter

Akiha-ku Happy Life Magazine



特集 ◎ 秋葉の旨いもん



あき・はび HP

各メーカー  
新車・中古車から  
あなたに最適な  
一台を!!

お客様の大切なお車に安全と安心を  
お届けいたします。

23-23-4886

お車のことなら私たちにお任せ下さい!!

損保ジャパン日本興亜代理店  
有限会社 **オートサービス新津**  
〒956-0862 新潟市秋葉区新町3丁目6番15号  
TEL 0250-23-4886 / FAX 0250-23-4876

大人の暮らしにプラスの暮らし

Otona  
おとなプラス

新聞定価(税込込み)  
1ヵ月朝刊とセット 3,980円  
おとなプラスのみ 1,200円  
1部売り 60円

**スタッフ募集中!!**  
私たちと一緒に働きませんか?

NIC新津  
有限会社 **新潟日報サポート新津支店**  
お申し込み  
お問い合わせ **0120-84-2015**

新津カントリークラブNo.4ホール

2018 今シーズンもよろしくお申し込み申し上げます。

新潟市中心街から最も近い  
アクセス抜群のゴルフ場

**Niitsu Country Club**  
新津カントリークラブ

新潟市秋葉区田家8500 TEL 0250-22-1850 <http://www.niitsu-cc.co.jp>

きもののお見立てからお手入れまで…。

染・織・印傳  
和装ギフト **むらき呉服店** [www.muraki-kimono.com](http://www.muraki-kimono.com)

新潟市秋葉区新津本町3-5-39 TEL/FAX 0250-22-0098

**ハピケア?** 介護の事なら  
お気軽にお問い合わせ  
ください!

■小規模多機能ホーム  
~随時見学受付中!~  
**ハピケアこすど**  
(秋葉区小須戸)  
☎0250-38-2828

■通所介護  
**ハピケア縁(えにし)**  
(秋葉区小須戸)  
☎38-5353

**にいつフードセンター** が運営する介護サービスです。

森林農園こだわりの  
**笹だんご  
ちまき**

地方発送で贈答用も大好評!!  
新潟森林農園 検索  
※ホームページからもご注文承ります。  
※10個以上(1束)~発送します。  
※化粧箱・送料は別途かかります。  
※ちまき、笹だんご(こしあん)は  
要予約となります。

**笹だんご(つぶあん・こしあん)  
ちまき(きなこ付)**  
各1個149円(税込) / 各1束(10個) 1,490円(税込)

もりぼやし  
(有)新潟森林農園 時間/8:00~18:00  
定休日/1月1日・2日  
他、年中無休  
☎0120-837-050 新潟市秋葉区福島69番地  
www.omochi.co.jp TEL:0250-24-3216/FAX:23-5850

↑至秋川  
信越本線  
にいつフードセンター  
秋川店  
みそら野  
2丁目  
能代川  
磐越自動車道

山都産十割  
手打ちそば **そば処 やまと茶屋**

※ご宴会も  
予約承ります。

鴨鉄鍋火そば

至新潟  
P あります 新津バイパス  
古田 ●ソフトバンク  
●ガスト  
★ シャインサービス ●  
にいつフード  
パルス店 ●

新潟市秋葉区古田2丁目195番地1 [時]11:00~15:00 (ラストオーダー14:30)  
17:00~20:30 おそばがなくなり次第終了  
Tel. **0250-24-1000** [休]毎週火曜日

さあ、Nのある生活、  
はじめませんか?

**Honda Cars 新津**  
(有)坂爪ホンダ販売

〒956-0861 新潟市秋葉区北上3丁目1番9号  
TEL(0250)22-7150 FAX(0250)22-5880

# あき・はぴ

あきはぴ、つながる。

秋葉区とその周辺に

ひっそりとある Happy を

もっともっと伝えたい。

知れば知るほど想いが深くなるのは、

人も街もおんなじ。

だから知ってほしい。

鉄道、石油、花、

ほかに

たくさん眠る、

たからものに

出会う旅へ。

さあ、

しゅっぱつしんこう！



●広告、編集、及び本誌内容に付きましては、株式会社トーヨービジネスまでお問い合わせください。

●本誌掲載の写真・イラスト・記事の無断転載を禁じます。

●新聞折込：秋葉区 15,000 世帯

●店頭設置協力店 5,000 部

・新津地区：新津商工会議所／まちなか放送局来て基地／秋葉区老人クラブ連合会／新津美術館／金津コミセン／小合コミセン／荻川コミセン／道の駅花夢里／産直市場ベジランド／新関コミセン／東部コミセン／チャレンジャー田家店／秋葉区役所／ウオロク新津店／原信新津店／甲田石油／新津駅中サテライト「ていしゃば」／リオン・ドール新津店／オテント／まちの駅ぽっぽ／農産物直売場 農家の家／新津図書館／新津フラワーランド／秋葉区文化会館／にいつフードCバルス店／にいつフードC三の町店／にいつフードC荻川店／にいつフードCベルシティ店／中国菜館飛鳥／花水／ファミリーマート吉岡町店／県立植物園管理棟

・小須戸地区：小須戸商工会／小須戸公民館／町屋カフェわかば／うららこすど／にいつフードC小須戸店／日帰り温泉花の湯館／温泉カフェわかば

・秋葉区外：五泉市民会館／五泉農国会館／五泉駅前観光案内所／五泉街中案内所「は〜とふる五泉館」／道の駅阿賀の里／横越カガヤキ農園／村松さくらんど会館／村松さくらんど温泉／五泉ギャラリー夢／にいつフードC五泉店／にいつフードC白根店／にいつフードC加茂店／道の駅三川／白根アグリパーク／ファミリーマート五泉本町店／安田宝珠温泉／安田やすらぎ温泉／村杉薬師の湯／サントピアワールド／五頭うららの森／馬下保養センター／江南区文化会館／江南区産直市場 大地／新潟ふるさと村 その他

※順次補充しますが在庫がなくなり次第終了となります。ご了承ください。

※なお、あき・はぴ HP では設置店の最新情報を随時更新しております。

## vol.10 2018 Winter contents

特集◎

### 秋葉の旨いもん 4

- 佐藤豆腐店 ○ 田中肉店
- 御菓子司 羽入
- サンカントピュール
- 栄軒ベーカリー ○ 鈴木食品工業
- 割烹 小熊／小熊鮮魚店

### 秋葉の幸景 (村祐酒造) 12

### ブラリのぞきみ散歩 ⑩ 坂口安吾・考! 13

### うちの子自慢コーナー ⑧ インフォメーション 14

### information / 読者プレゼント 16



vol.10 の表紙



田中 健太さん

田中肉店の 5 代目となる田中健太さん。両親と共に日々、肉屋を切り盛りしている。「このお肉はおいしいからね」というお客様の言葉に、うれしそうに微笑んでいた。



あき・はぴ HP



発行／株式会社トーヨービジネス  
〒956-0025

新潟市秋葉区古田 3 丁目 10-7

TEL.0250-24-6633

akihapi@toyo-business.com

http://www.toyo-business.com

発行責任者／吉井 勉

企画・取材／越後屋カラクリ堂

デザイン／Switch

撮影／フォトクリップ

DTP・印刷／トーヨービジネス

# 秋葉の旨いもん

「この店のこれ、おいしいの！食べてみて！」

「今度の手土産は、この間見つけたあれにしよう！」

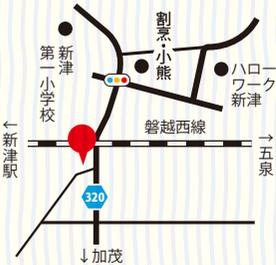
読者の皆さんにも、思い出したら食べたいくなる、あるいは誰かに紹介したくなるお気に入りの旨いものがあるはず。今回の特集は、そんな旨いものたちを秋葉エリアで集めてみました。お馴染みの味はこれまで通り、初めて知った味はぜひ一度、味わって楽しんでみてください。



# 佐藤豆腐店



①焼き上げると、風味豊かな油揚げ。中は細かい気泡が均等に入っていて、それがふんわり食感と、ジューシーな味わいを生み出している ②豆腐は絹、木綿、寄せ豆腐、水を切ったしぼり豆腐が揃う ③ご主人の佐藤吉幸さん。油揚げは息子さんと一緒に一日800枚を揚げる ④油揚げ3枚入り296円、5枚入り490円。JA新津さつき直売所「ベジランドにいつ」「農家の店」「新鮮組」でも販売 ⑤厚揚げ(170円)は、その厚みにびっくり。レンジで温めて、キノコや野菜のあんかけをかければごちそうに ⑥10年前に建て替えた店舗



新潟市秋葉区中沢町1-2  
TEL 0250-22-0647  
[時] 8:30 ~ 18:00  
[休] 日曜、祝日

**P**あり

の木の曜のみ販売の限定品だ。  
「豆腐ももちろん人気だが、今の季節に、ぜひ味わっておきたいのが、アクセントになっていて、10〜3月の木曜のみ販売の限定品だ。」

「日々、おいしいものを作ろうという気持ちで、豆腐作りに向かっています。機械に頼らず、自分の感覚を大事にしていますね」と話すご主人の佐藤吉幸さん。「豆をふやかす時間、生呉(大豆をすりつぶしたものを)を煮る時間、すましを打つ(にがりを入れる)タイミンクなども、長年の経験からくる感覚で行っているそうだ。油揚げはゆるめの油でゆっくり揚げるのがコツ。使うのは菜種油で、香りや味が良く仕上がるといいます。」

「サク！ふわ！食感の油揚げ」  
きつね色にこんがり焼き目を付けた油揚げに醤油をかけていただく、サクッととした歯ごたえの後にふわふわの食感と大豆の風味が口いっばいに広がる。そんな佐藤豆腐店の油揚げは、ご飯によし、お酒のお供に良しの逸品だ。

## ごみの処理でお困りの方

**収集 運搬 見積無料** 旧新津 エリア

お気軽にご相談下さい！各種リサイクル業務

# (株)新潟エコテック

新潟市秋葉区古田ノ内大野開143-3

**TEL 0250(23)1235**

## 「一級建築士と職人」が承ります。

雪下ろし・屋根・外壁・雨樋・リフォーム・太陽光発電・外構・伐採・残材処理

※その他なんでもご相談ください。



**株式会社 岩村セラミック**  
一級建築士事務所 TEL: 0250-67-2303  
新潟県阿賀野市姥ヶ橋13 iwamura-ceramic.jp

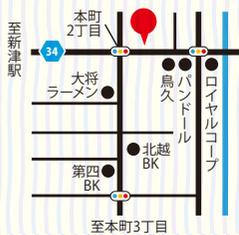
○ ホームページで「最近の施工例」をご覧ください



# 田中肉店



①ハンバーグは和牛ハンバーグ 270 円、合挽ハンバーグ 200 円 ②取材班に「揚げたてを食べてみてくださいいな」ともてなしてくださったおかみさんの優子さん ③ショーケースには上質の精肉が並ぶ ④コロッケは 10 時、メンチは 10 時半ごろ店頭にお客様のひとりが「メンチを温かい醤油タレにつけて、丼にするの。おいしいわよ!」と教えてくれた。⑤店は大橋通商店街にある



新潟市秋葉区新津本町 2-13-21  
TEL 0250-22-0103  
[時] 8:30 ~ 18:30  
[休] 日曜  
P あり

みさんは話す。そして、ハンバーグは贅沢にも国産黒毛和牛と県産豚肉を使用。網脂が巻かれているので、焼く際に形くずれせず、肉の旨みが閉じ込められる。市外からも注文が入る人気商品だ。

「ぜひ揚げたてを買いに行こう」  
現在のご主人、田中功さんが4代目、その歴史は90年近くになる田中肉店。長年、庶民に愛されている名物が、自家製のコロッケとメンチ、ハンバーグだ。コロッケは仕入れたメイクインを1カ月ほど冷蔵庫で寝かし、甘さを引き出したものを使用。具は豚ひき肉とニンジンのほか、長ネギを入れてあるのが同店ならではの。ジャガイモの風味が楽しめる優しい味わいだ。  
豚ひき肉を使ったメンチはふんわりとした食感で、黒毛和牛の脂で炒めたタマネギの甘味が印象的。どちらも自家製ラードで揚げることで、風味豊かに仕上がっている。驚くのはコロッケ40円、メンチ80円というお値段!「お子さんや学生さん、若いママさんにも人気ですよ」とおかみさんは話す。

**ホームページより  
お申し込み可能になりました!**

☆ **ガスの使用開始/停止**  
☆ **ショールームイベント**

詳しくは、

ガスで分かった、心地よい暮らし  
**越後天然ガス** TEL.0250-24-2171

**地域密着。あなたの街の  
ガス器具・水まわりの  
点検・修理・交換の専門店**

冬の入浴も、これで安心。  
寒い浴室は危険がいっぱい!  
万一のヒートショックを未然に防ぐ  
**「ガス温水式浴室暖房機」**

笑顔をつなぐ ガスライフをあなたに  
**越後ガスサービス**  
ECHIGO GAS SERVICE LTD.

**0120-39-9651**  
ホームページ



# 御菓子司 羽入



①第9回新潟市土産コンクール新潟市長賞を受賞している「かきのもと饅頭」は1個120円(税別) ②「秋葉山」1個130円(税別)。クルミ入りの抹茶餡と青のりが意外によく合う ③昔からお菓子作りが好きで、経営の勉強を経て店に入ったという羽入千晶さん。手にしているのは、2月の天神様まつりのときに作る天神菓子の型。④⑤大正5年創業の新津を代表する老舗菓子店

新潟市秋葉区新津本町 1-6-30  
TEL 0250-22-0462  
[時] 9:00 ~ 18:00  
[休] 日曜  
P なし

「新津をイメージしたお菓子を大切にしていきたいです」と話す千晶さんの手で、これからも伝統の味と、新たな名物が生み出されていく。

また、最近になってリバイバル人気となっているのが「秋葉山」というお菓子。雪がかかった山の松をイメージし、抹茶餡の周りに青のりをまぶし、松の鮮やかな緑を表している。「新津をイメージしたお菓子を大切にしていきたいです」と話す千晶さんの手で、これからも伝統の味と、新たな名物が生み出されていく。

新潟を代表する銘菓「三色だんご」で知られる羽入。あまりにも「三色だんご」が有名だが、他にも上品で美味しい和菓子が揃っている。

なかでも近年、人気になっているのが「かきのもと饅頭」。「地元の食材を使って、手土産に使っていただけるようなお菓子を」と、父が考案したものです。餡にも皮にもかきのもとが入っているんですよ」と話すのは、菓子職人として修行中という二女の羽入千晶さんだ。ほのかなピンク色をした薯蕷饅頭で、しっとりとした皮と、塩が効いたこしあんの相性が抜群。時折、花びらのしゅっきりとした食感に出会えるのも楽しい。

受付時間：9:00~12:00  
15:00~17:30  
休診日：水・日・祝日 他

あなたの健康を守るお手伝いを

**五三蔵のうえ歯科医院**  
新潟県新潟市秋葉区新津4513-2  
TEL：0250-23-2411  
HP：gosanzo-i.dent-hp.com

“あなた仕様”のお住まいに生まれ変わります。

エクステリアや外壁・水まわりなど幅広く対応いたします！

新津島工務所

新潟県秋葉区新津東町1-311 安心・健康・快適住まい  
TEL 0250-24-1630 **リフォームのかねみや**  
施工例、ブログ更新中！  
http://kanemiya.jp

リフォームのかねみや 検索

# サンカントピュール



①ショーケースに並ぶきらきら輝くケーキの数々 ②新作ケーキも続々登場。随時フェイスブックで紹介されている ③④SLドーナツ1個180円〜。焼ドーナツなので、あっさりとした口当たりだ ⑤オープンから10年目に入り、遠方から足を運ぶ人も増えている ⑥オーナーシェフの五十嵐純一さん。店名は名前にちなみ、フランス語の「50(サンカント)」と「純(ピュール)」を掛け合わせた造語



新潟市秋葉区美善 1-3-8  
TEL 0250-47-3677  
[時] 10:00 ~ 19:30  
[休] 不定休  
(直近の休みはHPで案内)

P あり

「と、オーナーシェフの五十嵐純一さんは商品誕生のときを振り返る。材料には地元産の米粉を使っている、生地がきめ細かくて、ふんわりしつとり。プレーン、チョコ、バナナ、メープルなど6種類の味がある。その他、秋葉サブレ、秋葉かすてら、秋葉ハニレモンなど、ギフトにぴったりのアイテムも注目だ。」

**皆が笑顔になる幸せのお菓子**  
住宅街の一角に、可愛らしい外観で佇むサンカントピュール。「小さい子どもから大人まで、それぞれに喜んでもらえるお菓子を」と、店内いっぱい多彩なケーキや焼菓子、オリジナルジャムなどが並んでいる。  
特に、鉄道の街・新津をモチーフにした「SLドーナツ」は、子どものハートをがっちりつかめるルツクスがポイント。パッケージに愛らしい表情のSLの顔の印刷があるほか、SLの形をした専用ギフトボックスもある。「焼きドーナツを作りたいなど思っていたら、丸い形がSLの顔に見えて、これだ!と思いました」と、

**健康麻雀!!** 10:00~16:00 お一人様 1時間 150円  
16:00~23:30 お一人様 1時間 200円

**にいつ麻雀倶楽部**  
新津駅から徒歩2分 一・六市場前  
TEL.080-4862-8666

ファッションは  
ブティックプレジールから—

**Plaisir** プレジール  
新潟市秋葉区さつき野3丁目1-9  
TEL/FAX: 0250-24-6122  
定休日: 毎週火曜日・第2月曜日

# 栄軒ベーカリー



①コーヒーパン 120 円。時には「東京に送りたいから」とまとめ買いする人もいそうだ ②総菜パンだけでも 30 種類近くあるという品数の豊富さも栄軒ならでは！ 季節の地元野菜を使った新作パンも次々と登場。レンコンピザ、サトイモコロッケパンなど、どれも気になる！

③パン製造は朝 4 時からスタート。惣菜パンは店頭で売り切れていても、具があればすぐに作ってくれる ④取材中、切れ目なくお客さまが来店。毎日来る常連さんも多い ⑤創業は昭和 2 年。昔なつかしい郵便ポストが目印です。



新潟県五泉市本町 3-4-1  
TEL 0250-43-3388  
[時] 7:00 ~ 20:00  
[休] 日曜

**P** あり

も愛され続けること間違いなし！

「コーヒーパンはこれからは、改めて食べて確信。コーヒーパンはこれからは、改めて食べて確信。コーヒーパンはこれからは、改めて食べて確信。コーヒーパンはこれからは、改めて食べて確信。」

食べ飽きないコーヒーパンの魅力は、まずコッペパンのおいしさ。ふんわりとした柔らかさと同時に、しっかりとした食感があり、小麦の風味を感じる。「水分を抑えているので、粉の味が出るんです。五泉は水がおいしいのもいい。酵母も粉も作り方もずつと変えていないんですよ。」

栄軒といえは「コーヒーパン！」

毎日 90 種類ものパンが並び、おいしさと品揃えが魅力となっており、いつも大賑わいの栄軒ベーカリー。なかでも、あらゆる世代に絶大な人気を誇る看板商品が「コーヒーパン」だ。

「コーヒーパンは先代が始めた商品で、今も一番売れるパンです。平日は 200 本、週末は 300 本焼いています」と、社長の坂井康二さんは話す。

**N** iitsu  
**D** riving  
**S** chool

地域密着型  
地元の方に親しまれる  
自動車学校を目指します。

新潟県公安委員会指定

**新津自動車学校**

新潟市秋葉区山谷町 2 丁目 15 番 29 号

お問い合わせ  
資料請求は **tel. 0250-22-1192**

日替わり弁当 / 治療食 / 介護施設向け給食など

**健向食のあいだ**

私たちがお届けするのは...  
おいしさと、真心と愛情です。

お気軽に  
お問い合わせ  
ください。

**TEL : 0250-23-0072**  
受付 8時~17時 (ご注文は前日までに)



①超大粒の大豆を使った「大粒白糸納豆」。箸をひとまわしただけで、たっぷり糸を引き、粘りの強さが分かる  
 ②蒸かしたての大豆は中まで均等に柔らかく、甘みがあって、栗のような風味  
 ③豆をパックに入れた状態で発酵させて納豆になる ④右から定番の白糸納豆、大粒白糸納豆、ミニパックの白糸納豆。白糸納豆は東京のスーパーへも毎日出荷している ⑤昔はSL運転手だった鈴木勝社長



新潟市秋葉区新町1-8-35  
 TEL 0250-24-7050  
 ※にいつフードセンター、原信、ウオロクなどで販売中

「大粒白糸納豆」は、他所にはない贅沢な納豆。ふつくらとした超大粒の豆は柔らかすぎず、固すぎずの絶妙さ。味はまるやかで、納豆だけでパクパクいけてしまう。  
 パッケージにSLが描かれているのが気になって、理由を訊ねてみると「30歳まで国鉄で蒸気機関車の機関助手をしてたんだよ」と鈴木社長。発売したのが、ばんえつ物語号が走り出したところだったこともあり、当時、奥様の提案でSLの絵を採用。いろいろな思いが籠った商品なのだ。

**熟練の『勘』が生み出す旨み**  
 赤地に白抜き文字でおなじみの鈴木食品工業の「白糸納豆」は、豆本来の旨みを感じる納豆。年々、国産大豆が貴重になるなか、北海道産大豆100%で作りを続けている。  
 豆を水に浸す時間、煮る時間は季節やその日の天候などで異なり、社長の鈴木勝さんが勘で決めていく。煮あがった豆はムロで20時間発酵させるのだが、必ず夜の1時に起きて、空気の入れ替えをする。それがおいしさのポイントになるそうだ。  
 20年程前から作り始めたという「大粒白糸納豆」は、他所にはない贅沢な納豆。ふつくらとした超大粒の豆は柔らかすぎず、固すぎずの絶妙さ。味はまるやかで、納豆だけでパクパクいけてしまう。

**保証券付 腕時計の電池交換**  
 (一般品に限ります。何個でもOK!)  
**本券は作業前にお出し下さい。**  
**電池交換にかかる料金の半額で!**  
(ソーラー2次電池、メーカー送りの電池交換等一部対象外。他のクーポンと併用不可)

本券ご持参で電池交換が

**半額にて**

2018年3月31日まで有効

毎週木曜日 11:00~12:00  
**補聴器点検 試聴相談会**  
 宝飾・メガネ・時計  
**野本**  
 9:30AM~7:00PM  
 秋葉区新津本町3-8-4  
 ☎ 0120-212-870

**おいしいさ極めた 手作り納豆。**  
 まずは、タレをつけて食べてみてください!  
 100% 北海道産大豆使用

●納豆界の頂点に輝いた幻の納豆  
 平成22年度 優良賞  
 平成21年度 農林水産大臣賞  
 平成20年度 優秀賞

お問い合わせは：  
 にいつフードセンター/原信新津・五景店  
 ウオロク新津店/原信新津・五景店  
 キュービット全店ほか

全国納豆鑑評会(4年に1回)  
 平成18年度 農林水産大臣賞  
 平成22年度 優良賞

鈴木食品工業 新潟市秋葉区新町1-8-35 TEL.0250-24-7050

# 割烹 小熊／小熊鮮魚店



① 鮮魚部門を担当する小熊克典常務 ② 味噌の風味とサーモンの旨みが絶妙な「サーモンの味噌漬け」。田舎味噌に砂糖、酒、みりんを加えたオリジナルの味噌で漬けてある。残った味噌を、他の魚に塗って自家製味噌漬けに利用してもいいとのこと ③④新潟伝統のおいしさを受け継ぐ塩引き鮭。今シーズンは鮭の不漁が続く、素材の仕入れにかなり苦労したようだ ⑤ 鮮魚店のショーケースには、他にも銀鮭やブリの焼漬けや、サバの味噌煮など、真空パックになった加工品を販売している



新潟市秋葉区新津本町 4-14-5  
TEL 0250-22-3004  
[時] 9:00 ~ 18:00  
[休] 水曜

**P** あり

**家庭で堪能できる割烹の味**  
鮮魚店から始まった割烹小熊は、海鮮料理が自慢。その味を家庭で味わえるのが、自家製の「海鮮三昧」だ。サーモンや鮭などの素材を吟味しているのが同店のこだわり。  
「サーモン味噌漬け」は、先代が考案した味噌のレシピを受け継ぎ、ノルウェーからフレッシュの状態で空輸された良質のアトランティックサーモンを漬けたもの。味噌を洗って焼くと滴るほどに脂がのつていて、腹の部分は口に入れると、とろけるよう。味噌の香ばしさも手伝って、ごはんが進む贅沢な味わいだ。  
同じサーモンを使った、もうひとつの品が「サーモンハーフワイン漬け」。これは常務の小熊克典さんが考案したもので、そのままフライパンで焼いても、オイル焼きにしてもOK。ハーブが香り、お酒にも良く合う新しいおいしさだ。  
定番の「塩引鮭」も、北海道産の鮭を使った自慢の品。いずれも真空パックになっているのも便利。

## 白アリ 予防駆除

明るくい住いの  
お手伝い

- 白アリ、ホクイ虫、ネズミ、ゴキブリ、ハチ、駆除
- ハウスクリーニング●床下換気工事、防水工事●調湿剤工事

点検無料

## 新潟第一消毒 有限会社

しるあり防除施工士 登録第7576号 5年間保証 各種クレジット承ります。

☎ (0250) 38-5031 (代)

FAX (0250) 38-5413

新潟市秋葉区小須戸3397 (本町2)

フリーマガジン **あき・は・び** 発行元

印刷のトーヨービジネス

パンフ／カタログ／チラシ

ホームページ企画・制作・管理運営

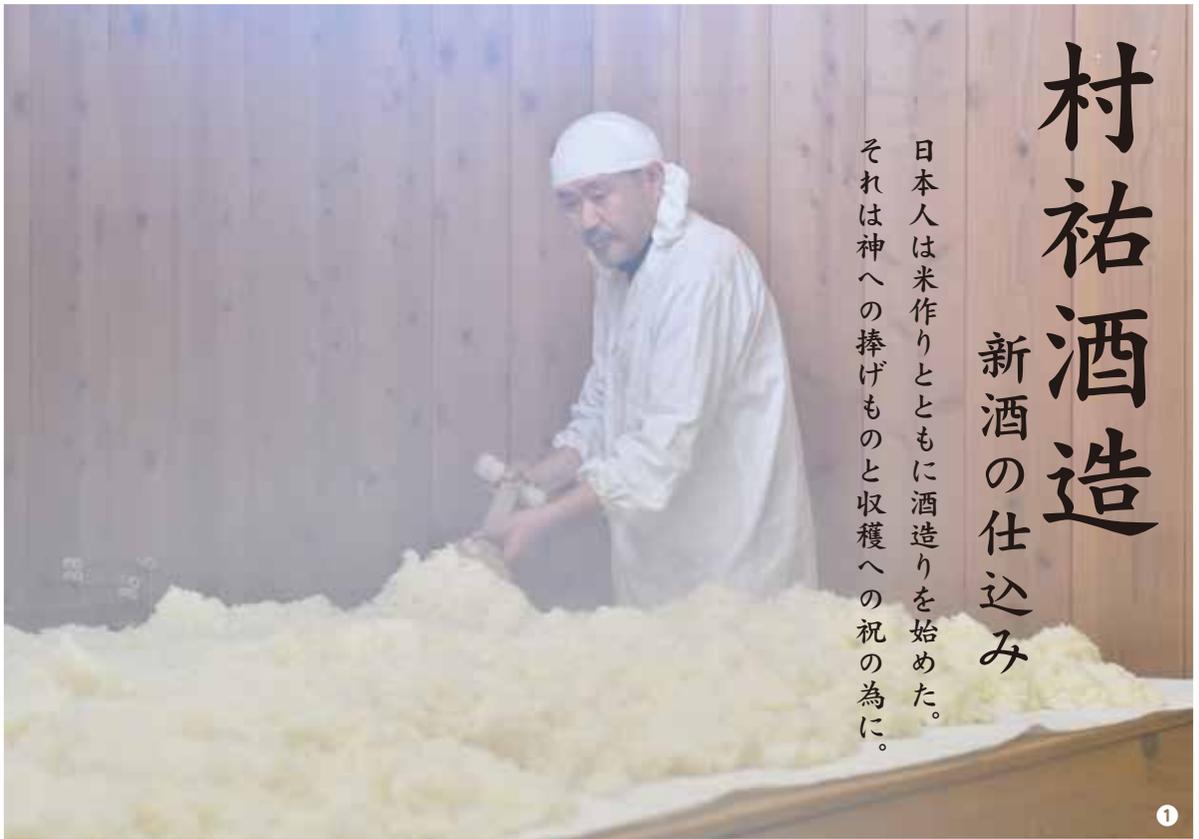
小ロット印刷・製本／事務用封筒・帳票

**株式会社 トーヨービジネス** 新潟市秋葉区古田3丁目10-7  
TEL.(0250)24-6633

# 村祐酒造

## 新酒の仕込み

日本人は米作りとともに酒造りを始めた。  
それは神への捧げものと収穫への祝の為に。



1



5



4



3



2

④地元で長く親しまれている「花越路」。優しい甘さを感じるお酒だ

⑤小須戸ならではの町屋造りの栄森酒店

①麴室にて。杜氏の手と目は蒸米の水分量の変化を敏感にとらえ、麴づくりを進めていく

②蒸しあがった酒米。水蒸気が逆光に輝いていた ③この日、仕込みが始まった酒は年末から1月上旬に出来上がる

## 秋葉の幸景

コウケイ

おぼえていたい、伝えていきたい。  
この土地で長く時を刻んで来た光景は、  
私たちに幸せな今を運んでくれます。

KOUKEI

vol.10

蒲原平野の田んぼで収穫が終わわり、新米に心が躍るころ。矢代田の国道403号を車で走ると、村祐酒造の敷地から水蒸気がかももくと上がる様子を見かけることがある。今年も新酒の仕込みが始まっているんだな、と感じる瞬間だ。「花越路」「村祐」の銘柄で知られる村祐酒造は、県内産の酒米のみを使って酒を醸す酒蔵。11月のある日、酒蔵で仕込みが行われていたのは、純米大吟醸にあたる「村祐 常盤」。蒸しあがった酒米を、当主で杜氏である村山健輔さんが手渡してくれた。直径わずか2mmほど。透明感を湛えた米を口に含むと、強い弾力に驚く。しかし、中までちゃんと柔らかい。続いて蒸米は麴室に運ばれ、麴を引き込む作業に入る。まだ熱い蒸米を、村山さんがほぐすたびに、もくもくと水蒸気が沸き上がる。こうして杜氏が手をかけ、何日もかけて米は酒へと生まれ変わっていく。

村祐酒造の酒を扱う小須戸の栄森酒店では「冬は新酒が出るワクワク半分、売るプレッシャー半分」とご主人の栄森徳生さんが笑った。特別な日の特別な酒も、毎晩の楽しみとなる普通酒もいい。食卓に新潟の酒が並ぶ様子は、幸せの光景そのものだ。



シゴナナ君

## ブラリのぞきみ散歩⑩

&lt;坂口安吾・考&gt;

昭和を代表する作家のひとり、新潟出身の坂口安吾。

そのルーツが新津にあるって知ってた？

いまだ熱狂的なファンも多い安吾の面影を探してブラリ散歩！



シンカちゃん

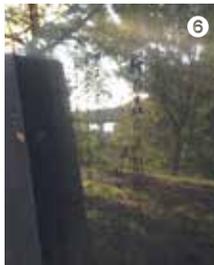


『墮落論』『白痴』などの著作を世に送り出し、戦後に活躍した無頼派作家のひとりとして、いまなお人気を集める坂口安吾。新潟市が「ニイガタ安吾賞」を設けたり、「安吾 風の館」を作ったりと、何かとその名前を耳にします。新潟市西大畑で生まれ育った安吾ですが、その本籍地は新津。父方の実家が阿賀浦村大安寺(現新潟市秋葉区大安寺)で、現在もその地にある坂口家の墓に、安吾は眠っています。安吾のバックボーンには新津の風土も影響しているのかもしれない。



③④新津駅近く、ヤマザキデイリーストアの先にある文学碑。道路側に「あちこちら命がけ」の文字が見える。ここは逆側に、新潟市を舞台にした小説『吹雪物語』の直筆原稿が刻まれているので見落とさないようにしたい

①②安吾が眠る秋葉区大安寺の坂口家墓所



⑤新津図書館裏の川辺 ⑥木陰に佇む『桜の森の満開の下』文学碑。孫の坂口晴子さんによって書かれたものが彫られている

新津の安吾新津駅から新津図書館までを散策してみました。新津駅近くには、安吾が妻に送った色紙の「あちこちら命がけ」の文学碑、新津図書館裏には小説『桜の花の満開の下』の一節が彫られた石碑が立っています。新津図書館の石碑がある小道は、桜の木々があり、自然を感じられる素敵な散策路。「安吾追憶の道」と呼ばれているそうです。

シゴナナ君の  
ブラ散ワンポイント!

安吾の命日の2月17日には、毎年「新津安吾の会」が中心となって、墓前で「安吾忌」が行われていて、ファンが安吾を偲んでいるんだって。

シンカちゃんの  
ブラ散ワンポイント!

安吾追憶の道から、新津図書館の裏にぬける空間がとっても素敵なの!桜や新緑の頃に、風景を眺めながら、安吾作品を読んでみようかな。

## ■坂口家と安吾

秋葉区役所地域課

www.city.niigata.lg.jp/  
akiha/

## ■新津図書館

☎ 0250-22-0097



ティコちゃん

●名前: ティコ ●メス ●年齢: 1才 ●種類: 柴犬 ●好きなもの: リード ●得意技: うちのティコは、女の子なのに激しい性格で、散歩に行くとき必ずリードをカミカミしながら出かけてます。よく言えば…**楽しいお話し**の続きはHPで。(秋葉区 三星 享子さん)



メリーちゃん

●名前: メリー ●メス ●年齢: 16歳 ●種類: ミックス ●好きなもの: スティックのおやつ ●得意技: 特技というか…網戸を破って外に脱走します。悪い子です。(秋葉区 田辺 洋子さん)



ピノ君

●名前: ピノ ●オス ●年齢: 15歳 ●種類: ポメラニアン ●好きなもの: ちゅーる ●得意技: 15歳のおじいちゃんですが、ご飯と散歩が大好きです。洋服持ちなので毎日いろんな服を着て少なく…**楽しいお話し**の続きはHPで。(秋葉区 渡邊 好美さん)



ぴっちゃん

●名前: ぴっちゃん ●オス ●年齢: 3歳 ●種類: セキセイインコ ●好きなもの: ゴーゴーペンギン ●得意技: 大好きなゴーペンと一緒に部屋の隅から隅まで移動しながらお喋り。(秋葉区 Uさん)



ハル君

●名前: ハル ●オス ●年齢: 3歳 ●種類: チワワ ●好きなもの: ササミ ●得意技: 家族のお出迎え。帰ってくると喜んで玄関まで走って迎えに来てくれます。(秋葉区 あつとさん)



ルナちゃん

●名前: ルナ ●メス ●年齢: 8歳 ●種類: 雑種 ●好きなもの: お肉 ●得意技: 短い足で歩いてくる姿がとってもかわいいです♪(秋葉区 南沢 和泉さん)



レオ君

●名前: レオ ●オス ●年齢: 2歳 ●種類: 雑種 ●好きなもの: ネズミのおもちゃ ●得意技: 毎日散歩のリードをくわえて持ってくる甘えんぼなレオくんです！(秋葉区 南沢 和泉さん)



みみちゃん

●名前: みみ ●メス ●年齢: 11歳 ●種類: 日本猫 ●好きなもの: ダンボール箱 ●得意技: 9kgでおテブなので寝る時はあお向けでイビキがすごいです。(秋葉区 五十嵐 真弓さん)



菜々ちゃん

●名前: 菜々 ●メス ●年齢: 13歳 ●種類: 黒柴 ●好きなもの: 日当たりの良い庭でするお昼寝、ちくわ ●得意技: 飼い主がごくたまに不注意で首輪などを外してしまうと・・・「ニタリッ!!」と笑って…**楽しいお話し**の続きはHPで。(秋葉区 ミミちゃん)

あき・はび9号(2017 Autumn)の14ページ「WELCOMEお店情報/むくあん整骨院」の記事中で診療時間に誤りがありました。  
 誤) 15:00~17:00  
 正) 15:00~19:00  
 「むくあん整骨院」様ならびに読者の皆様にご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

※詳細は、右のQRコードからご覧いただけます。



自慢のペット大募集!

HPでも公開中!!

●応募は、「あき・はびホームページ」から <http://www.toyo-business.com/pet/> みなさんからご応募いただいた写真とコメントを編集委員が厳選、掲載いたします!  
 ※誌面の都合上、応募者全員のペットちゃんを掲載できません。予めご了承ください。  
 ●締め切り: 順次募集中  
 ●掲載されたペットちゃんには、あき・はび オリジナル「うちの子写真入り名刺」をプレゼントいたします。



ドシドシご応募くださいね。待ってまーす、(A0A)ノ  
 ※写真はイメージです。

うちの子自慢コーナーのプレゼントがペット名刺に!

インフォメーション

天城流湯治法 湯治師の有資格者は県内では当店のみ! 簡単なセラピーもお伝えしています♪

**あき・はび**を見た! 天城流タイ古式セラピー10分延長! フェイシャルエステ初回半額!!

**リラクスペース Wish**

**天城流タイ古式セラピー**  
痛みの緩和と人気No.1メニュー  
初見料込み初回(60分) **6,000円**

**フェイシャルエステ**  
お肌フルフル  
(50分) **4,320円**

完全予約制  
新潟市秋葉区北上2-3-24  
営業時間/10:00~19:00(最終受付18:00)  
定休日/日曜・祝日 駐車場/あり  
Tel.0250-23-5510

**むくあん整骨院**

有名プロアスリートも愛用しているPhitenファイテン製品を施術に取り入れました。  
ホームページを一新! スマホで見やすくなりました。  
http://mukuan.jp

**あき・はび**を見た! **マッサージ無料体験**  
要 電話予約  
**0250-47-8350**

※マッサージ無料体験は15分程度となります。  
【診療】9時~12時30分 / 15時~19時【休】日・祝 / 土の午後(秋葉区新津4533-3)

**内職**  
してみませんか?

お問合わせ窓口  
**0250-21-0206**  
担当/高田

有新潟ワークステーション  
〒956-0002 新潟市秋葉区市之瀬121

**和悠が暮らし!**  
きものを着る習慣をつくる会

古さと新しさがとけあうサロン  
お茶やお食事しながら  
和と洋の出逢いです

— ビストロ 悠 Yu —

\*日替ランチ  
\*スバグティミート 780円 サラダ・コーヒーデザート付  
\*スバグティシーフード  
\*コーヒー 350円 \*紅茶 350円  
\*ウインナーコーヒー 600円 \*抹茶(おがし) 600円

きものを着てきた方には、喫茶サービス  
きものをレンタルの方は、着付サービス(レンタル2,000円~)  
当店で着物をお買上げの方、ユガカメラの写真撮影サービス  
きものきる会に参加された方には、1,000円割引券発行  
毎月1回は小さなきものきる会があります。要予約

和悠 新潟本町3-7-31  
TEL.0250-22-0375

車のことなら **ロビンソン**

株式会社 **新潟ロビンソン**  
新潟市秋葉区北上2008  
TEL.0250-24-4455

靴のことなら **イザワ靴店**

靴のイザワ イザワ靴店  
程島店 Tel.0250-21-2223  
本店 Tel.0250-22-0625

**江戸屋クリーニング店**

ベビー用品クリーニングしませんか?  
ベビーカー チャイルドシート

¥3980~汚れ・付属品により価格が変わります

TEL: 0250-22-1083 [営]8:00~19:00  
新潟市秋葉区新津本町2-10-3  
秋葉区 江戸屋 検索

**お車のことなら、何なりとご相談ください。**

**オートスクエアM・A**

- 新車・中古車の国内外メーカー問わず対応いたします!
- 買い取りもお任せください!
- 認証工場完備。
- 板金もお任せください!

新潟市秋葉区善道町2丁目13-7  
TEL.0250-24-6868

**ステンドグラス教室**  
生徒募集中!

1日体験コースもあります!  
**ステンドグラス手づくり工房 アミーゼ**  
新潟市秋葉区古津1288-3  
詳細は(アミーゼ) 検索  
(問)TEL:090-9335-8498(担当:鎌田)

毎月16日は **サービスデー**  
[水曜定休]  
16日が定休日の場合は15日に実施します

- ラーメン.....470円 400円
- もやしラーメン 630円 500円
- ミソラーメン...630円 500円
- タンメン.....630円 500円
- ギョウザ.....480円 300円

中華料理 **有楽本店**  
Tel.0250-25-1393  
秋葉2丁目11-14

**麺1杯 100円引きクーポン!**

●有効期限2018年3月31日まで。  
※お一人様1枚有効。  
※ご注文時に提出してください。  
※他券との併用は不可。

ちゃーしゅーめん **900円(税込)**

TEL: 0250-47-7732 [営業時間] 昼11:00-15:00(年中無休) 夜17:00-21:00(但し水曜日は夜休み) ※ラストオーダーは、各15分前

**諸橋工務店**  
お車のメンテナンス提供 **ありがとう** ございます

FM76.1 聞いてね

月曜 12:20~12:50  
再放送 水曜日 19:00~19:30  
木曜日 13:00~13:30

新築・リフォーム・土木・不動産・笑顔  
諸橋工務店 検索

SINCE 1933・8・8

**酒のわんず**  
お酒の専門店

新潟市秋葉区古田1-1-11(秋葉警察近く)  
TEL.0250-22-0317  
利酒師・焼酎アドバイザー・ワインアドバイザーのいるお店!  
定休日/日曜・祝日 営業時間/8:00~19:00  
詳しくはホームページで 酒のわんず 検索



新潟市新津美術館



▲ 原田哲男《スカイマウンテン》  
2000年 大理石



▶ 村山京子《Le chapeau Bibi》  
2012年(2015年再制作)  
ヘッドドレス

パ  
リ  
に  
生  
き  
る  
新  
潟  
の  
作  
家  
た  
ち

会 期 平成30年1月27日(土)～3月11日(日)  
会 場 新潟市新津美術館

休館日 月曜日(ただし2/12、3/5は開館)、2/13(火)  
時 間 10:00～17:00(観覧券販売は16:30まで)  
観覧料 一般 700円 / 高校生・大学生 500円 /  
中学生以下無料

※有料20名以上は団体料金で2割引※新潟県立植物園および新潟市新津  
鉄道資料館の入館券を持参の方は2割引※障がい者手帳・療育手帳をお持ち  
の方は無料(手帳をご提示ください)

※お問い合わせ TEL.0250(25)1300

新潟県立植物園

観賞温室内展示(要入館料)

○企画展示「にいがたの花」

第1部 アザレア展 開催中～2月18日(日)

第2部 チューリップ展

2月21日(水)～3月18日(日)

第3部 シャクナゲ・ツツジ展

3月21日(水・祝)～5月20日(日)

○特別展示「洋ラン展」3月3日(土)～11日(日)

○作品展示「外山康雄 野の花の水彩画展」3月13日(火)～4月1日(日)

●温室開館時間 / 9:30～16:30(入館受付16:00まで)

●休館日 / 月曜(月曜が祝日の場合は翌日、臨時休・開館あり)

●入館料 / 大人600円、65歳以上500円、高校生・学生300円、小中学生100円

幼児無料 ※土・日・祝日は小中学生無料

●駐車場無料、屋外園地無料

※お問い合わせ先 TEL.0250-24-6465

※詳細は公式ホームページをご覧ください



にいがたの花 アザレア展

新潟市秋葉区文化会館

りゅうとびアウトリーチ事業第3期登録アーティスト

ジョイント・コンサート  
in秋葉区

●本間 優 (ピアノ)

●外山 裕介(ユーフォニアム)

●坂口 昌優(ヴァイオリン) 他

●3月24日(土) 開演13:30 / 開演14:00

一般1,500円、小・中・高校生500円

(税込)(全席自由)

●チケット発売日 一般1月19日(金)

※お申し込み、お問合せは 当館 TEL.0250(25)3301まで。



★読者プレゼント!!

応募締切:1月29日(月)  
当日消印有効

① パリに生きる新潟の作家たち

招待券 5組10名様 新潟市新津美術館  
1月27日(土)～3月11日(日)開催

②【新潟唐辛子工房】有限会社大祐

唐辛子40g 1パック 5名様

③ 日帰り温泉

「新潟市小須戸温泉センター花の湯館」

入浴券 5組10名様 タオル付き

④ 村杉温泉 薬師乃湯 [ラジウム温泉] 入浴券 5組10名様

年中無休、7:00～20:30



写真はイメージです。

■応募方法 / メール、FAXもしくはハガキにて、ご応募いただけます。件名は「あき・はびプレゼント」とし、住所・氏名・TEL・年齢とご希望のプレゼント(番号)を明記の上お送りください。

※電話でのお申し込み及びお問合せは、受け付けておりません。

※当選発表はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。

956-0025

新潟市秋葉区  
古田3-10-7  
(株)トヨービジネス  
あきはびプレゼント係

- 住所
- 氏名
- TEL
- 年齢
- ご希望のプレゼント(番号)



広告掲載店 募集中!

美容、エステ、住宅、不動産、レストラン、食堂、料亭、自動車、その他様々な業種の皆さま方からお店(会社)の宣伝・求人・クーポンなどでご利用していただきたいと考えています。



ホームページ 発信中!

「あき・はび」のバックナンバーもHPにてご覧いただけるようになりました。最新情報もブログ、フェイスブック、ツイッターで発信中です。

●広告のお申込み / 情報のご提供 / お問い合わせは...

株式会社トヨービジネス 編集部  
〒956-0025 新潟市秋葉区古田3-10-7  
TEL:0250-24-6633



akahipi@toyo-business.com  
FAX:0250-24-6638

http://www.toyo-business.com



HP

