

新発田牛
×
日本酒

新発田牛と日本酒の
Marriage
マリアージュ
キャンペーン

令和3年11月20日(土)～12月19日(日)

63円切手を
貼ってください

post card

9 5 9 2 4 1 5

新発田市住田510
新発田市農林水産課
(新発田牛推進協議会事務局) 行

-----キリトリ線-----

主 催

新発田牛推進協議会
(事務局:新発田市農林水産課)
Tel. 0254-33-3108 Fax. 0254-33-3930
Mail. norinsui@city.shibata.lg.jp



良質な米が 新発田牛と 日本酒を 作っていく。

北西部は日本海に面し、東部は飯豊連峰の山岳部に接する新発田市。地形は東から西に向かって傾斜し、飯豊連峰に源を発する清流・加治川とその支流は、市内を貫流し日本海に注いでいるため、河川流域には豊かな大地が開けています。

美しく豊富な水と、「食の循環」によって市内で生産された堆肥で培った肥沃な圃場。自然と大地に紡がれ、大切に育てられた良質な米を原料として作られる「新発田の日本酒」と新発田産の稲わらで育つ「新発田牛」。新発田産の米から生まれる二つの特産品を組み合わせ、新たな美味しさを引き出す。至福の味覚をこの機会に、ぜひ味わってください。





生産者の声

五十嵐牧場 五十嵐 正平さん

新発田牛の美味しさの秘密として脂肪の質にこだわっています。霜降りでも脂にもたれることが少なく甘みを感じられます。
飼育面では24時間体制で安心安全な牛の飼育管理に取り組んでおり、来年度には新潟県が推奨するクリーンビーフ生産農場の認定を全6戸の生産者が取得する予定です。
これからも消費者の皆様から選んでいただけるブランド牛になれるよう頑張ります。ぜひ、新発田牛をご賞味いただき、皆様の感想をお聞かせください。

おすすめの食べ方

まずは牛肉のうま味を感じられる
定番の焼き肉がおすすめです！

新発田牛 生産者の方々

写真後列左から

五十嵐牧場
五十嵐 久人さん
津村 岳志さん
(農)石山農産
石山 勝徳さん
(農)松田牧場
松田 豊さん

写真前列左から

先崎畜産(月岡農場)
先崎 傳吉さん
五十嵐牧場
五十嵐 正平さん
猪股 一直さん



にいがた和牛とは
新潟県内で育てられた
黒毛和牛で、品質規格等級が
A-3、B-3以上のものを
「にいがた和牛」と呼びます。

新発田牛

SHIBATA USHI



豊かな穀倉地帯、新発田が育てた
上質な肉質を誇る厳選和牛

2021年春ににいがた和牛の地域ブランドとして

誕生した「新発田牛(しばたうし)」

生産者の愛情を受けて大切に育てられています。

新発田牛は「にいがた和牛」の中でも

肉質4等級以上に限定した

特に上質な肉質を誇る厳選和牛です。

ぜひ新発田牛の美味しさをお試しください。

新発田牛の
詳しい情報はコチラ▶



日本酒

市内4つの酒蔵が製造する、

新発田牛とあう

美味しいお酒をご紹介します。

菊水酒造

[kikusui]



製造責任者
伊藤 淳 さん

直売所
営業中

あふれる旨みを堪能できるステーキには濃厚で爽快なふなすバが◎。互いの味を補い合うマリージュです。ロックまたは冷やしてどうぞ。

☎ 新発田市島湯750 ☎ 0254-24-5111
<https://www.kikusui-sake.com>



新発田牛に合う
オススメのお酒

ふなぐち菊水
一番しぼりスパークリング
ほろはしる生原酒の旨みが炭酸で弾ける、
爽快な飲み心地を兼ねるお酒です。

市島酒造

[ichishima]



杜氏
田中 毅 さん

直売所
営業中

新発田牛の濃厚な味わいと脂の旨味を引き立てることが出来るのは、旨い大辛口大吟醸原酒。極辛19は、新発田牛のステーキや焼き肉と相性抜群!

☎ 新発田市本町1-7-5(本社) 新発田市諏訪町3-1-17(酒蔵) ☎ 0254-22-2350(代表)
<https://www.ichishima.jp>



新発田牛に合う
オススメのお酒

王紋 大吟醸 極辛19
県産米を50%まで磨いた限定醸造の大吟醸原酒。
アルコール分19度の大辛口大吟醸は、
冷はもろろんやハイボールで飲むのもオススメ。

ふじの井酒造

[fujinoi]



杜氏
小池 悟 さん

熱々の新発田牛のすき焼には、凍と冷やしてグラスでどうぞ。ほか、炭酸水を注ぎ「ハイボール」にしていただくのもおすすめです。

☎ 新発田市藤塚浜1335 ☎ 0254-41-3165
<http://www.sake-fujinoi.com>



新発田牛に合う
オススメのお酒

純
水にこだわって、経験と勘を活かして醸す、
故郷を想わせる手造りの酒。
まろみを帯びた舌触りが絶妙で、
口の中でふくらむ味わい深さが自慢です。

金升酒造

[kanemasu]



杜氏
高橋 巖 さん

新発田牛の炭火焼き・わさび醤油添えには「熱燗」で。新発田牛のローストビーフには冷やした朱ラベルがおすすめです。

☎ 新発田市豊町1-9-30 ☎ 0254-22-3131
<https://www.kanemasu-sake.co.jp>



新発田牛に合う
オススメのお酒

金升 朱ラベル
新発田産の原料を使った
柱焼酎仕込の日本酒。
控えめな香り、なめらかな口当たり、
キレのある喉越しが特徴の日本酒です。

参加店舗

豊谷殿

新発田市諏訪町1-8-10 ☎0254-22-6666
営業/10:00~21:00 定休日/月曜 駐車場/30台

・新発田牛すき焼膳
6,000円(税込)
※ドリンク代、席料別途

3日前までの予約のみ

季節の素材をふんだんに取り入れた、特別なコース料理をご用意いたしました。とろけるような舌触りの新発田牛は、すき焼にてご堪能ください。秋らしく、お燗をした日本酒と一緒にどうぞ。

シール6枚進呈!



割烹 北辰館

新発田市諏訪町1-13-15 ☎0254-22-2249
営業/10:00~22:30 (LO20:30) 定休日/不定休 駐車場/10台

・A 新発田牛ステーキ膳
7,150円(税込)
※サービス料、ドリンク代別途
・B 新発田牛会席膳
6,600円(税込)
※サービス料、ドリンク代別途

どちらも前々日までに要予約

上質な新発田牛を150g使った贅沢なステーキを、前菜・お造り・小鉢・ごはん・香の物・お吸い物といった旬の料理と一緒に提供する「新発田牛ステーキ膳」。ほか、「新発田牛会席膳」もご用意しております。

02

シール7枚進呈!



豊穰亭

新発田市諏訪町1-2-3 新発田第一ホテル1階 ☎0254-20-8622
営業/18:00~22:00 (LO21:30) 定休日/日曜、月曜 駐車場/なし

・新発田牛のタタキ
1,000円(税込)

外側を軽く炙り冷蔵庫で低温熟成させた新発田牛のタタキを、たっぷりの地元野菜とともにいただくヘルシーな一皿。玉ねぎの特選ドレッシングでさっぱりと仕上げました。冷酒とのマリアージュにぜひ。

シール1枚進呈!



03

※お酒を飲んだら、車の運転はやめましょう。※仕入れ等の状況によって、提供できない場合がございます。

抽選で豪華景品が当たる!

参加店で期間中に新発田の日本酒と
新発田牛のメニューの両方をご注文の方に、
新発田牛の料理1,000円につき応募シールを1枚進呈。
5,000円分(5枚)で1口応募ができます。

※月岡温泉旅館の場合は、15ページをご覧ください。

新発田の日本酒であれば前ページで紹介した商品でなくてもOK!

※テイクアウトはキャンペーン対象外となります。

※新発田の日本酒の注文がない場合はスタンプラリーの対象となりません。※グループの中で1人でも新発田の日本酒を注文した人がある場合は、スタンプラリーの対象となります。※同一店舗で複数オーダーした場合は一会計の合計金額分の応募シールを進呈いたします。(例:2500円のメニュー2つ▶5枚)※お預かりした情報は、抽選以外には使用いたしません。抽選の結果は、発送をもってかえさせていただきます。

応募締切:2021年12月24日(金)

※当日消印有効

裏表紙にある応募ハガキからご応募いただけます。※未成年の方はご応募できません。

A賞

月岡温泉宿泊補助券
5万円分



1名様

B賞

新発田牛
(10,000円分相当)



5名様

C賞

新発田の蔵元
飲み比べセット(1,800ml×4本)



5名様

D賞

新発田の美味しいお米
コンテスト上位入賞米(10kg)



5名様

※写真はイメージです

焼肉 精香苑

新発田市中央町3-12-13 ☎0254-26-0760
営業／17:00～24:00(LO23:00) 定休日／月曜・他 駐車場／契約Pあり



・和牛カルビ
1,045円(税込)

2021年春に銘柄和牛の仲間入りを果たした新発田牛。その肉の旨みと柔らかさをダイレクトに堪能できる、当店自慢の「新発田牛和牛カルビ」をぜひご賞味ください!

仕入れにより欠品する場合がございます。予めご了承ください。

※写真はイメージです

07

シール1枚進呈!



Dining ChouChou

新発田市中央町3-8-10 2階 ☎080-3500-3868
営業／17:30～23:00(LO22:30) 定休日／水曜(火・水曜連休あり) 駐車場／なし



・新発田牛のわさび巻きカツ
2,500円(税込)

前日までに要予約

当店の人気料理「わさび巻きカツ」を、濃厚な新発田牛を使ってご用意しました。熱々の揚げたてに軽く塩を振って、そのままどうぞ! 素材の良さ・旨味を存分にお楽しみください。

08

シール2枚進呈!



お食事処ちとせ

新発田市中央町5-6-22 ☎0254-26-0672
営業／17:00～22:00 定休日／月曜 駐車場／8台

09



- ・A 新発田牛円盤焼
4,000円(税込)
※ドリンク代別途
- ・B 新発田牛しゃぶしゃぶ
4,000円(税込)
※ドリンク代別途

どちらも3日前までに要予約

肉厚でコクのある新発田牛を、人気の円盤焼きでお召し上がりください。長ネギや椎茸、エノキなどの野菜とともに、ワサビ醤油でどうぞ。秘伝の出汁にくぐらせる「しゃぶしゃぶ」も絶品です。

シール4枚進呈!



※お酒を飲んだら、車の運転はやめましょう。※仕入れ等の状況によって、提供できない場合がございます。

横丁へい 駅前本店

新発田市諏訪町1-9-29 ☎0254-22-7555
営業／17:15～23:00 定休日／日曜(月2回月曜も定休) 駐車場／10台



・新発田牛ショルダー炙り
1,380円(税込)

料理にはあっさりした脂の新発田牛肩ロース肉を使用。直火で炙り、さっぱりとお召し上がりいただける一品に仕上げました。お肉本来の旨みを存分にお楽しみください!

04

シール1枚進呈!



ついしん手紙

新発田市中央町3-5-7 ☎0254-21-2950 営業／ランチ11:45～13:30(LO)・ディナー18:00～21:15(LO)
定休日／第1・3月曜、毎週日曜※月曜が祝日の場合日曜営業 駐車場／12台



- ・A 新発田牛膳
3,300円(税込)※ドリンク代別途
- ・B 新発田牛出汁巻弁当(お持ち帰りのみ)
1,500円(税込)
- ・C 特別会席
6,600円(税込)※ドリンク代別途
- ・D 雅会席
8,800円(税込)※ドリンク代別途

基本、前日までに要予約

メインが新発田牛ステーキ(60g)となる「新発田牛膳」は、八寸・焼物・煮物・小鉢・ご飯・香の物・汁がついたおすすめ御膳。お持ち帰り専用の「新発田牛出汁巻弁当」、コースで提供する各種会席もぜひご賞味ください。

シール3枚進呈!



酒房 おかん

新発田市中央町3-13-2 ☎0254-22-9234
営業／18:00～22:30 定休日／日曜、月曜、祝日 駐車場／なし



・新発田牛コース
5,000円(税込)
※ドリンク代別途

2日前までに要予約

充実した秋の料理がお楽しみいただける「新発田牛コース」をご用意。コース内に陶板焼きと黒酢炒めという二品の新発田牛料理をお出しいたします。おいしい日本酒とともにご堪能ください。

06

シール5枚進呈!



Yakiniku Dining 炙や

新発田市豊町2-1386-1 ☎0254-24-7571
営業/17:30~23:00(LO:フード22:00、ドリンク22:30) 定休日/木曜(水・木曜連休あり) 駐車場/6台



・新発田牛の焼肉

シンシンスステーキ 2,750円~(税込)
上カルビ 2,200円(税込)

新発田牛の肉の旨みを楽しむなら、シンプルに「シンシンスステーキ」でお召し上がりいただくのがオススメ! 軽く塩コショウしたものを、ワサビでどうぞ。濃厚な味わいの「上カルビ」も人気です。

シール2枚進呈! /



13

リカー&フーズ ほんま商店

新発田市川尻43-4 ☎0254-22-3307
営業/8:00~20:30(LO) 定休日/火曜 駐車場/15台



・A 新発田牛すきやきコース 飲み放題付 5,500円(税込)

・B 新発田牛ローストビーフ
地酒(180ml)1本付
(お持ち帰りのみ)
1,000円(税込)

14

どちらも前日までに要予約

新発田牛のすき焼をメインに、旬の海鮮なども思う存分堪能できるコース料理をご用意いたしました(仕入れにより内容は異なります)。しかも飲み放題付きで、とってもお得です!

シール5枚進呈! /



ディナーのみ

深層湯温泉 紫雲の郷

新発田市藤塚浜966 ☎0254-41-1126
営業/11:30~15:00・17:00~20:30 定休日/毎月第3木曜 駐車場/250台



・A 贅沢ステーキ御膳 1,680円(税込) ・B ローストビーフ丼 1,400円(税込)

村上牛と新発田牛、2つのブランド牛を贅沢に食べ比べできる当店自慢の料理です。村上牛の脂の乗り、新発田牛の肉の旨みをぜひご堪能ください。お持ち帰り専用の「ローストビーフ丼」もおすすめ!

シール1枚進呈! /



お持ち帰り専用メニューのためスタンプラリー対象外

15

※お酒を飲んだら、車の運転はやめましょう。※仕入れ等の状況によって、提供できない場合がございます。

米蔵 ココロ

新発田市大栄町7-9-32 清水園内 ☎0254-28-7378
営業/ランチ11:30~14:30(LO 14:00) デイナー 17:30~22:00(LO 20:30) 定休日/水曜、他不定休 駐車場/あり



・新発田牛の土鍋ごはん

ランチセット 1,780円(税込)
ディナーセット 1,880円(税込)

どちらも前日までに要予約

「新之助」を使用して洋風出汁で炊き上げたご飯の上に、甘辛く煮た新発田牛と、同じく新発田産のやわ肌ねぎを合わせた土鍋ごはんです。蓋を開けた瞬間に広がる、極上の香りもお楽しみください。

シール1枚進呈! /



10

地酒と季 横丁へい

新発田市本町1-2-5 ☎0254-26-5226
営業/17:30~23:00 定休日/日曜(月2回月曜も定休) 駐車場/10台



・新発田牛サーロイン炙り 1,580円(税込)

霜降り脂の乗ったサーロインを、直火炙りで丁寧に焼き上げました。コクのある新発田牛を、ポン酢、柚子胡椒、笹川流れの藻塩という3種の薬味でお楽しみください。

シール1枚進呈! /



11

ラ・ジェンマ

新発田市緑町1-17-2 ☎0254-28-9303
営業/11:30~14:00(LO)・17:30~20:30(LO) 定休日/月曜、第2火曜 他 駐車場/15台



・A ボローニャ風ミートソース タリアテッレ(生パスタ) 1,650円(税込) ・B 新発田牛のグリル 4,389円(税込)

モチッとした食感の平たいパスタに、新発田牛100%で香味野菜と一緒に3日間煮込んで作る濃厚ソースを合わせました。仕上げに削りたてのペコリーノチーズをたっぷり。食べ応えある一皿をどうぞ。

シール1枚進呈! /



ディナーのみ

12



割烹 はまや

旬の食材を城下町新発田の足軽長屋をイメージした数寄屋弁当に盛り込みました。ぜひご賞味ください。

新発田市西園町2-4-3
☎0254-22-6852
営業/11:00~21:30
定休日/不定休 駐車場/20台

20



割烹 圓山

期間限定のお弁当になっておりますので、この機会に是非、ご賞味くださいませ。心よりお待ちしております。

新発田市西園町1-4-10
☎0254-22-3647
営業/11:00~22:00
定休日/不定休 駐車場/15台

21



割烹 末廣

ご家族やご友人と、また会社のご会合など、少人数様から大人数様まで、一品一品に真心を込め、皆様のお越しをお待ちしております。

新発田市大手町2-5-11
☎0254-22-2323
営業/11:00~22:00
定休日/不定休 駐車場/あり

22



割烹 魚松

花嫁御膳の新発田牛料理は、「ローストビーフのにぎり寿し」と「ゴマ豆腐鍋」をご用意いたします。コースでお出しする「旬」の食材とともに、初冬の味覚を当店にてお楽しみくださいませ。

新発田市住吉町2-4-16
☎0254-23-3792
営業/11:00~22:00
定休日/不定休 駐車場/20台

23



日本料理 多奈可や

お昼の客様にはコーヒーが付きます。お昼の営業は金・土・日のみになります。

新発田市稲荷岡2066
☎0254-41-2013
営業/11:30~14:00(最終入店時間13:00)
17:00~21:00(最終入店時間19:00)
定休日/月曜 駐車場/30台

24

2名様より。

2日前までに要予約

おごっつおう祭り参加店

“旬の食材と料理の技”を味わう食の祭典、おごっつおう祭り。
今年の共通食材は「新発田牛」です。各料理人が趣向を凝らした逸品を、ぜひお楽しみください。
(お料理と一緒に新発田の酒蔵の日本酒をご注文でスタンプラリーの対象となります)

シール8枚進呈!

A 花嫁御膳 8,000円

シール3枚進呈!

B 花嫁弁当(お昼のみ) 3,500円

※両プランともにお飲物代別途

全店舗使った得キャンペーン対象で、
にいがた安心なお店応援プロジェクト
認証飲食店です



割烹 魚喜久

毎朝市場で仕入れた素材で毎日献立を決めております。

新発田市中央町3-13-2
☎0254-22-3039
営業/11:30~22:00
定休日/不定休 駐車場/7台

16



割烹 さざ波

一品一品心を込めて調理いたしました。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

新発田市中央町3-12-2
☎0254-22-2607
営業/17:00~22:00
定休日/日曜 駐車場/なし

17



金子屋別館

お客様の「おいしかったですよ」という言葉を糧にして、日々取り組んでおります。

新発田市御幸町1-4-10
☎0254-22-2353
営業/10:00~22:00
定休日/不定休 駐車場/30台

18



割烹 志まや

「近郷近在の旬の素材を生かした料理を召し上がっていただく…」このことを基本に心がけて、皆様をお待ち申し上げております。

新発田市御幸町1-1-1
☎0254-22-2102
営業/11:00~21:00
定休日/不定休 駐車場/30台

19



白玉の湯 泉慶

新発田牛と日本酒のマリアージュプラン
新発田牛のすき焼き
予約 ▶ ☎0254-32-1111



白玉の湯 華風

新発田牛と日本酒のマリアージュプラン
新発田牛のすき焼き
予約 ▶ ☎0254-32-1515



ホテル清風苑

新発田牛と日本酒のマリアージュプラン
新発田牛陶板焼
予約 ▶ ☎0254-32-2000



村上館湯伝

新発田牛・のどぐろ付プラン
新発田牛のすき焼き
予約 ▶ ☎0254-32-2231 (9時~18時)



したしみの宿 栄館

新発田牛満喫プラン
新発田牛陶板焼
予約 ▶ ☎0254-32-2711 (9時~18時)



ホテルひさご荘

新発田牛付(蟹・牛・鮑・鮪・のどぐろ)5大味覚会席
新発田牛のすき焼き
予約 ▶ 公式ホームページ



湯あそび宿 曙

新発田牛と日本酒のマリアージュプラン
新発田牛の網焼き
予約 ▶ ☎0254-32-2111 (9時~18時)



月岡温泉女将会
プロデュースの
純米吟醸酒
「いとしげ」

宿泊プランをご利用し、
「いとしげ」1本を
ご注文されたお客様に
1口分応募できる
応募ハガキ1枚を進呈します。

数量限定のため、
いとしげの提供が終了した場合は、
他の新発田の日本酒となる場合があります。



新発田牛のコース料理付き宿泊プランを
ご用意しました。
温泉で安らぎながら
新発田牛を堪能してください。
ご予約・プランの詳細については、
各旅館にお問い合わせください。

月岡温泉 Area

使っ得!にいがた県民割キャンペーンご利用の方

新潟県民限定の割引「使っ得!にいがた県民割キャンペーン」に
ついては地域クーポン券は新発田市内の飲食店でもご利用できます。
ご利用できる掲載店は右のマークが付いています。



スタンプ集めて
いいもの当たる!

スタンプ
ラリー

01
START!

02

03

04

05
1口応募できます

01

02

03

04

05
2口応募できます



シール5枚で1口応募できます。

未成年の方は応募できません。キャンペーン内容及び景品内容は7ページに掲載

フリガナ	年齢	歳
氏名		
電話		
〒	ご希望の商品	
住所	※2口の場合は2つご希望いただけます ※7ページの商品の中よりお選びください。	
感想		

新発田牛販売店

■(有)えのもとミート

新発田市下飯塚166-1 ☎0254-24-7444
営業/8:30~18:00 定休日/日曜日

■桐沢精肉店

新発田市稲荷岡2260 ☎0254-41-4152
営業/9:00~19:00 定休日/日曜日

購入をご希望の際は事前にお電話等でご確認ください。

■(株)石井精肉店

新発田市中央町3-6-14 ☎0254-22-2032
営業/8:00~18:00 定休日/日曜日・祝日・他(店舗へご確認ください)

■小嶋精肉店

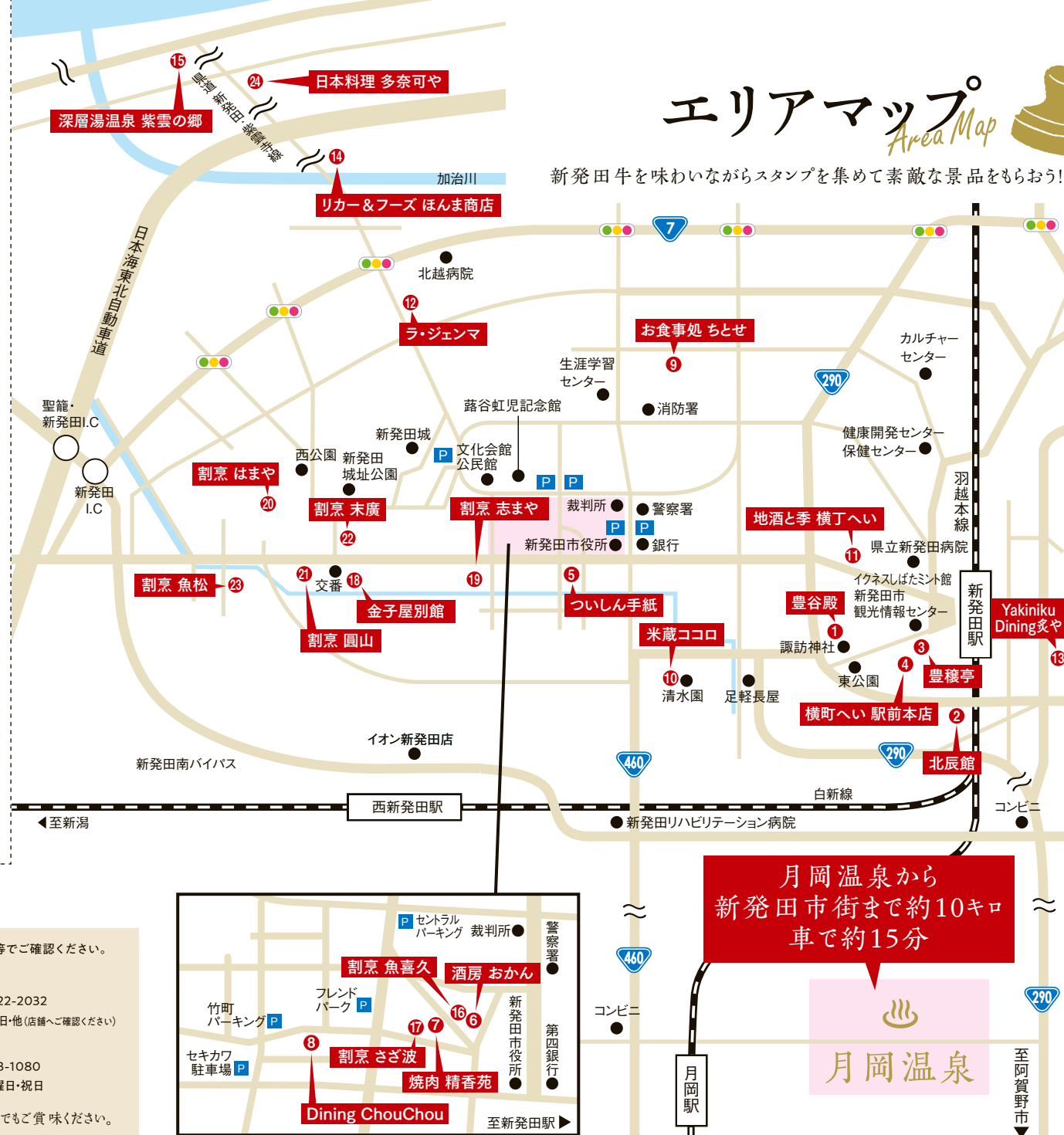
新発田市諏訪町2-2-7 ☎0254-23-1080
営業/9:00~18:00 定休日/日曜日・祝日

このほか、新発田市内のスーパー・直売所でも取扱っております。是非、ご家庭でもご賞味ください。

エリアマップ



新発田牛を味わいながらスタンプを集めて素敵な景品をもらおう!



月岡温泉から
新発田市街まで約10キロ
車で約15分



ご来店の際はマスク着用などの感染予防対策をお願いいたします。