

美食の新潟を
五感で味わうグルメツアー

にいがた ガストロノミー バス

2024



県内各地をレストランバスで訪れ、「その地ならではの食材・食文化」を
「そこに行くことで体験」できる生産者との交流や
各地の食文化のストーリーを五感で体感することが出来るツアー。
本格的なコース料理やお酒をいただきながら
点在する観光スポットや生産地、魅力的な風景をつなぐ「走るレストラン」で、
通常のバスツアーとは異なる「食」と「観光」が融合したのがレストランバスです。



photo : WILLER 株式会社 提供

主催／公益社団法人新潟県観光協会
運行期間／10月6日(日)～11月24日(日)
販売価格帯／20,000円～27,000円
最大申込人員／25名

その他(注意事項) 最少催行人員：15名以上(最少催行人員に満たない場合は旅行を中止する場合がございます。
その場合は旅行出発前の7日前までにご連絡いたします。)
最少受付人員：1名以上(他のお客様と相席になる場合がございます)
添乗員の同行：添乗員は同行いたしません。(専用ナビゲーターがご案内します。)
集 合 場 所：集合場所までの交通機関はお客様ご自身にて手配してください。
販売価格に含まれるもの：行程表記載のお食事代(ワンドリンク付き)及び入場料、体験料など
販売価格に含まれないもの：追加の飲み物代、行程表記載以外の入場料及び体験料

に い が た ガ ス ト ロ ノ ミ ー
新潟美食旅

お問い合わせ

公益社団法人 新潟県観光協会

TEL.025-283-1188 (月～金 8:30～17:15) umasa@niigata-kankou.or.jp
〒950-8570 新潟県新潟市中央区新光町4番地1



ツアー詳細・
お申し込みは
こちらから！

長岡市 新潟・長岡発着	10/6日
絶景棚田ランチと茹でたて幻の「肴豆サカナマメ(枝豆)」 揚げたて「栃尾のあぶらげ」を楽しむグルメツアー <日帰り/昼食付>	
シェフ SUZUグループ 鈴木 将 シェフ	料金 27,000円 (税込)

上越市 上越妙高発着	10/12土・13日・27日
湯沢シェフプレゼンツ 雪室食材で作る本格フレンチと 日本最古のワイナリー・酒蔵を見学 <日帰り/昼食付>	
シェフ ワイナリーレストラン 金石の音 湯沢 雅彦 シェフ	料金 24,000円 (税込)

胎内市 新潟発着	10/15火・11/19火
【洋食コース】胎内高原ワインと食のマリアージュ体験、 秋の乙宝寺散策 <日帰り/昼食付>	
シェフ ロイヤル胎内 パークホテル 池田 一秀 シェフ	料金 23,000円 (税込)

新潟市 新潟発着	10/20日
ブランドいちじくを味わい尽くす大人の美食旅 <日帰り/昼食付>	
シェフ e-table 長谷川 祐介 シェフ	料金 20,000円 (税込)

長岡市 新潟・長岡発着	10/23水
希少な山古志和牛をいただく、 醸造の町「撰田屋」めぐりと夜景ディナー <日帰り/夕食付>	
シェフ SUZUグループ 鈴木 将 シェフ	料金 25,000円 (税込)

加茂市 新潟発着	10/29火
老舗料亭で舌鼓! 歴史情緒も味わえるまち ～北越の小京都・加茂～	
シェフ 清雲亭山重 霜出 典良 シェフ	料金 24,000円 (税込)

三条市 新潟発着	11/8金・11/20水
食と器のマリアージュ おいしさともものづくりの 真髄に迫る、三条満喫ツアー <日帰り/昼食付>	
シェフ 遊亀楼魚兵 結城 義博 シェフ	料金 22,000円 (税込)

長岡市 新潟・長岡発着	11/14木
越後三大紅葉スポット・もみじ園へ 五感で感じる 長岡ブランド野菜と酒づくり <日帰り/昼食付>	
シェフ SUZUグループ 鈴木 将 シェフ	料金 25,000円 (税込)

加茂市 新潟発着	11/23土祝
日本料理シェフが腕を振るう! 加茂・秋の味覚狩りと美酒満喫ツアー <日帰り/昼食付>	
シェフ きふね 佐藤 康夫 シェフ	料金 26,000円 (税込)

見附市 新潟発着	10/8火
「海のジビエ料亭ランチ」と秋のみつけイングリッシュ ガーデン・繊維のまちを巡る <日帰り/昼食付>	
シェフ グランドール 四季亭 牛腸 崇宏 シェフ	料金 23,000円 (税込)

五泉市 新潟発着	10/14月祝
見て食べておいしさ実感! 秋の食彩探訪& パワースポット慈光寺参拝 <日帰り/昼食付>	
シェフ 和食酒場風花 長吉 和幸 シェフ	料金 22,000円 (税込)

胎内市 新潟発着	10/19土
【和食コース】胎内高原ワインと食のマリアージュ体験、 秋の乙宝寺散策 <日帰り/昼食付>	
シェフ ときや旅館 佐藤 稔 シェフ	料金 23,000円 (税込)

阿賀野市 新潟発着	10/22火・11/6水
幻の逸品も! 五感で味わう 阿賀野市食材スタディツアー <日帰り/昼食付>	
シェフ まめふく 梶原 正 シェフ	料金 22,000円 (税込)

燕弥彦エリア 新潟・燕三条発着	10/26土・11/13水
秋深まる弥彦へ 燕市のものづくり体験と 弥彦の自然を大満喫 <日帰り/昼食付>	
シェフ e-table 長谷川 祐介 シェフ	料金 25,000円 (税込)

長岡市 新潟・長岡発着	10/30水
日本海の幸を堪能するサンセットディナー! 海と魚と歴史のまち「寺泊」へ <日帰り/夕食付>	
シェフ SUZUグループ 鈴木 将 シェフ	料金 25,000円 (税込)

湯沢魚沼エリア 越後湯沢発着	11/12火
日本初のプロジェクト「雪国A級グルメ」と 石川雲蝶ゆかりの寺院をめぐる旅 <日帰り/昼食付>	
シェフ 小玉屋 小島 雄介 シェフ	料金 25,000円 (税込)

五泉市 新潟発着	11/17日
日本一のニット産地へ! 五泉ニットフェスと れんこん収穫、秋の魅力をめぐる旅 <日帰り/昼食付>	
シェフ 和食酒場風花 長吉 和幸 シェフ	料金 22,000円 (税込)

村上市 新潟発着	11/24日
村上の豊かな『香り』を味わう旅	
シェフ e-table 長谷川 祐介 シェフ	料金 23,000円 (税込)

コースの詳細・
お申し込みはWEBから!



https://niigata-kankou.or.jp/ngt/gastronomy_bus/