

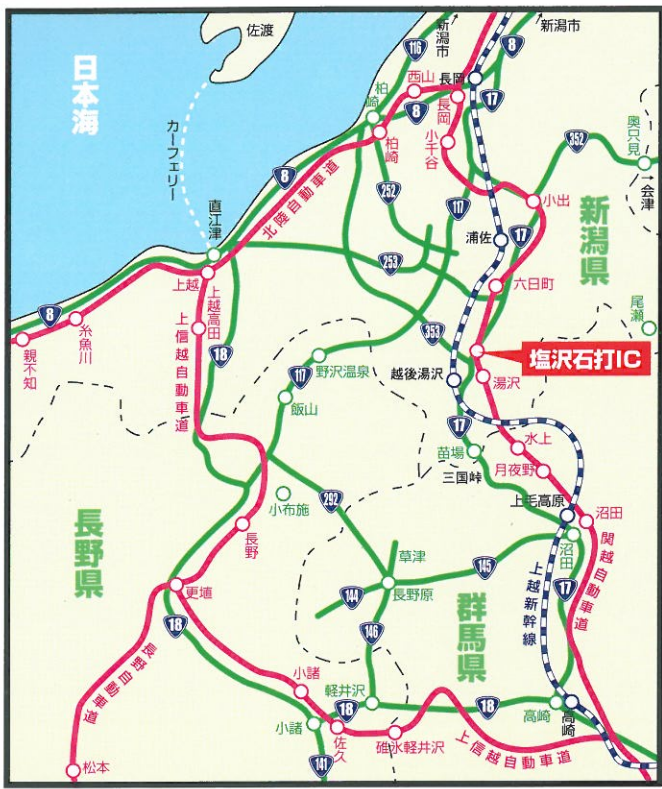
日本しほい米も
 大釜で炊く
 へぎそばも着た
 越後の地酒も
 振る舞う魚野の里
 日本海の魚も



雪国観光センター・鮮魚センター・地酒・魚沼産コシヒカリ・魚沼スイーツ・郷土料理

新潟の新名所 お土産テーマパーク！
 東京から関越自動車道で約130分。新潟市からも約90分 石打インターおりて約500m

スイーツガーデンと石窯ピッツアの魚沼イタリアン



魚沼最大みやげ処と鮮魚センター&郷土料理



Uonuma Sweets Garden
NATURA

雪国観光センター **魚野の里**

魚沼スイーツガーデン
 ナトゥーラ
 住所：〒949-6425新潟県南魚沼市姥島新田701番地
 (塩沢石打ICより500m)
 魚野の里となります。
 電話：TEL 025-788-0588 (直通)
 FAX 025-783-5580
 営業時間：AM9:00~PM8:00 (年中無休)
 (平日 AM9:00~PM5:00)
<http://www.uonuma-sweets.com/>

住所：〒949-6425 新潟県南魚沼市姥島新田699番地
 (塩沢石打ICより500m)
 ナトゥーラとなります。
 電話：TEL 025-783-6788
 FAX 025-783-6789
 営業時間：土産・鮮魚 AM8:00~PM7:00
 (年中無休) 御食事 AM11:00~PM7:00
 (平日 AM11:00~PM5:00)
 その他：車椅子用トイレ完備
 1階館内バリアフリー
<http://www.uono.co.jp>
 e-mail info@uono.co.jp

(株)雪国リゾートインフォメーション TEL 025-783-6788(代表) FAX 025-783-6789

米

Rice 南魚沼産コシヒカリと お米に合うんめえもん

米精 米屋清七



魚沼産コシヒカリ専 門店の米屋清七では、日本美味いと言われる「南魚沼産」を専門に販売させて頂いており、ます。お土産としてお持ち帰りできる3合サイズから地方発送できる5キロサイズまでをご用意してあります。発送専用として精米30キロのご注文も承っております。またコシヒカリに合う越後のおかず、漬物や味噌など豊富にご用意しました。じっくり選んでお土産として、またご自宅用として是非お買い求めください。

いつぶく堂名物 笹子ソフトクリーム

併設のいつぶく堂では名物笹子ソフトクリームが大人気。よもぎの香りがクリームとあんこに絶妙にからみ、食後でもついペロッと食べられること、新しい魚沼スイーツです。

いつぶく堂



米屋清七のノスタルジックな入口



米屋清七は地元南魚沼産コシヒカリ100%

越後のお菓子が勢揃い！ 雪国物産館



魚沼はお菓子王国であった。米と地酒が有名な越後魚沼ですが、おいしいお菓子も盛り沢山です。中でも地元で穫れた魚沼産コシヒカリ米粉を100%使った半熟かすてらや笹子はおみやげの人気絶大。他にもせんべいや柿の種などの定番菓子から地酒を混ぜ込んで作ったお菓子などお土産選びは迷っちゃいます。悩みすぎて困った時にはお土産ランキングボードをご覧ください。おすすめの商品が名前を連ねていますよ。

米粉菓子から 柿の種までたっぷり。



米粉菓子から箱菓子、キーホルダーやファンシーみやげ、Tシャツや扇子など魚沼最大級の広さと豊富な商品数の魚沼の里ならお土産はすべて揃います。旅の途中でもお帰りの前でもお買物お土産が揃うようにショッピングを楽しんでください。もし買い物するのを忘れてたら、ホームページでもお電話でもご注文してください。北から南までお送り致します。

Japanese sweet

菓子



網の看板が目印。クール便で地方発送OK



Fresh fish

日本海直送！

魚野の里鮮魚センターは何と言ってもカニです。佐渡の漁師が浜茹でしたカニを直送！おみやげで買っていくのもヨシ、買ったその場でムシャムシャ食べるもヨシ。日本海の旨さを体験してください。カニ以外にも新鮮な魚介がわんさか入荷中！日本海直送だから旨さ格別なのです。



やっぱり日本海！旨さ格別。

日本酒に合う乾き物も勢揃い！

日本海直送 鮮魚センター

大勢のお客様



無料！飲み酒コーナーあります。 越後の地酒50銘柄以上販売



在庫状況により、きき酒が出来ない日がございますので事前にお問い合わせください。

地酒蔵

越後の地酒直売



- 地ビールコーナー開設
- 米焼酎新潟産銘柄販売中！
- 地酒菓子コーナー増設

魚野の里「地酒蔵」は地酒王国・越後魚沼の酒蔵から厳選した極旨酒を集めてきました。日本酒だけでなく初心者や、日本酒があまり得意でなかった方まで、きっとお気に入りの銘柄が見つかりますよ！

Sake

酒

へぎそば

へぎそばの「へぎ」の語源は「剥ぎ」から来ていて、木の板をはいて作った入れ物の呼び名だった「はぎ」が変化して「へぎ」になったと言われております。又、盛付け方も独特で日本海の荒波の姿に似せた「手振り」盛付けが有名。そばのつなぎも越後独特。ふのりそばと言って、この地方では昔から、つなぎの役割として海藻である布海苔を使っています。コシのある歯ごたえとのどごしは全国にファンをもつそばです。

■へぎそば御膳・・・¥1,000 (税別)



- 越後名物へぎそば
- 魚沼産コシヒカリを使ったそば粥
- 地元まいたけと野菜の天ぷら
- お新香
- 薬味 (ネギ・わさび・ごま)

■へぎそば御膳・・・¥1,200 (税別)



- 越後名物へぎそば
- 魚沼産コシヒカリを使ったそば粥
- 地元まいたけと野菜の天ぷら
- お新香
- 薬味 (ネギ・わさび・ごま)
- ◎季節の前菜三品

■へぎそば御膳・・・¥1,500 (税別)



- 越後名物へぎそば
- 魚沼産コシヒカリを使ったそば粥
- お新香
- 薬味 (ネギ・わさび・ごま)
- ◎季節の前菜三品
- ◎上天ぷら盛り合わせ



へぎそばは四人前の例です。また季節により内容が変わる場合がございます。予めご了承ください。

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

©katsuya

数量限定
期間限定

わっぱ料理

まさに日本海の漁師豪快料理！味付けされたわっぱ汁の中にあっつっの熱した石を投げ込む。グツグツと上がるわっぱの中で、海の幸が本来の旨さを引き出され、わっぱ汁が完成されていきます。見た目にモダンな越後の漁師料理です。



季節により内容が変わる場合がございます。

■わっぱ御膳・・・ ¥1,200 (税別)



- 海鮮わっぱめし
- わっぱ汁
- 小鉢
- お漬物

季節により内容が変わる場合がございます。

■わっぱ御膳・・・ ¥2,000 (税別)

- 海鮮わっぱめし
- わっぱ汁
- 旬の刺身盛り
- 紅ズワイガニ
- 小鉢
- お漬物



季節により内容が変わる場合がございます。

■わっぱ御膳・・・ ¥1,500 (税別)



- 海鮮わっぱめし
- わっぱ汁
- 旬の刺身盛り
- 小鉢
- お漬物

季節により内容が変わる場合がございます。

わっぱめしは、新鮮な魚を熱い石で煮込み、旨味を引き出す。わっぱ汁は、魚の旨味を最大限に引き出す。到着後の仕上げ調理となり、お時間がたつにつれて、お味も変わります。

海鮮料理

もうたまらない！鮮度がいいからこの旨さ！
豪華海鮮料理は人気の的です。

■海鮮五目・・・ ¥1,500 (税別)



- 魚野の豊穡華海鮮重
- 日本海カニ汁
- 小鉢
- お漬物

季節により内容が変わる場合がございます。



いっしょに日本海

漁師のわがまま料理



釜戸から振る舞われる飯
最上級の魚沼産コシヒカリ。地元では昔「おかしいらす」と言われて、あまりの美味しさにおかずに手を出す事を忘れて口にはおぼったという話しもあるほどです。



越後魚沼
郷土料理



カップルでも団体でも
魚野の里の食事処は座敷タイプとテーブルタイプの席をご用意しております。カップルやご家族のお客様もリラックスできる空間となっております。ごゆっくりと御食事をお召し上がり頂けます。



大型バスでお越しの団体様も大広間にてお食事ができます。又、100名様以上の大宴会もOK!

積み込み弁当

ご予約頂ければ、関越自動車道の塩沢・石打サービスエリアまで配達可能です。

積み込み弁当承ります！



こしひかり街道 ¥1,000 (税別)

こしひかり街道 ¥1,500 (税別)

魚沼ごっつお重 ¥1,000 (税別)



NATURA

Uonuma Sweets Garden

おいしいがいっぱい。
魚沼最大スイーツガーデン



魚沼スイーツガーデン
ナトゥーラ

大型バス駐車場完備、団体様食事会場 130 席！

魚沼最大スイーツガーデンナトゥーラは、バウムクーヘン・焼き菓子・生ケーキの他にもジェラートやパフェなどご用意しております。ティータイムや、御食事に御利用いただけます。大駐車場を完備しておりますので大型バスの団体様もご利用大歓迎！130 席の団体様専用お食事ルームも完備してあります。団体様メニューもございますのでお気軽にお問合せくださいませ。



新潟の新名所 お土産テーマパーク誕生！



Uonuma Sweets Garden
NATURA

雪国観光センター **魚野の里**

魚沼スイーツガーデン
ナトゥーラ

住所：南魚沼市姥島新田701番地
(塩沢石打ICより500m)
魚野の里となります。

電話：TEL 025-788-0588
FAX 025-783-5580



<http://www.uonuma-sweets.com/>



石窯ピッツァ

石窯ピッツェリア&カフェ La Terra

ナトゥーラに併設されている石窯ピッツェリア&カフェ「テッラ」では魚沼の食材を活かした石窯ピザ・パスタ・リゾットなどのお食事や自家製スイーツでティータイムをお楽しみいただけます。

名物 半殺しピザ



魚沼産コシヒカリを生地にした変わり種ピザ



Lionuma Sweets Garden NATURA

イタリア語で「自然」を意味するナトゥーラ。豊かな自然に恵まれた魚沼を表現するにはふさわしく、四季の自然を感じられる上質で豊かな時間を提供することにこだわりぬいた空間は、癒しと懐かしさを感じるにふさわしい場所。

木々に囲まれたガーデンをイメージした内装と豊かな自然の中で生産される、より厳選された安全な素材を活かした料理の数々はこの空間を心の底から楽しんで頂きたいというメッセージが秘められています。

素材にこだわり、一層一層丹念に焼き上げるバウムクーヘンから四季を通じて新潟・魚沼産の選び抜かれた食材を活かしたお菓子やピザ、デザートをお楽しみください。

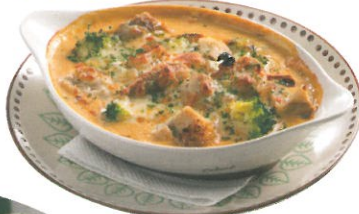
ぼるぼろん



魚沼産コシヒカリ 米粉使用 魚沼ばうむ



チキンとかぐら南蛮のドリア



魚沼きのことトマトリゾット



美雪鱈とブロッコリーの ジェノベーゼパスタ



ふんわりしっとり焼あげます。



魚沼ピュアミルク 魚沼の牛乳で練り込んだ ピュアミルク饅頭

クッキー?チョコレート?
この食感は?口の中で
とろけるおいしさ。

雪ダルマのおやつ



魚沼野菜の新鮮サラダバイキング



美雪鱈のカルパッチョ



魚沼いちごを使ったかき氷



オリジナルハーブティー

ユキノトリュフ 冷たくして 召し上がれ。



新潟県産ル・レクチェゼリー



ケーキは毎日出来立て!



オープンカフェはベトナム



北欧雑貨販売コーナー

