

新潟全域版

新潟のカフェ&喫茶店ガイド

Komachi

Komachi Reserve Seats
さだまさし
ALICE

第2特集

プロが選んだ
ワインをプレゼント!

おいしい
WINE LIFE



MARCH 2019
VOL.335
月刊新潟こまち
490円

3

新店も定番も! いま行きたい74軒

冬のカフェ案内

冬に食べたい! あったかランチ
新作&季節限定! ときめきのカフェスイーツ
時代を超えて愛される、レトロ喫茶店
アート、本、音楽…カルチャーのあるカフェ
コーヒーと紅茶の名店へ

Welcome to MY LOCAL

週末は雪のふるさどで雪遊び!

十日町Komachi

特別企画1

先輩カップルに聞きました!

ふたりらしい結婚式

特別企画2

いま欲しいのはカワイイ&カッコイイ

女性のためのクルマ選び



新潟ワイン再発見!

日本酒で知られる新潟県、実はワインも盛んに造られています。個性豊かな醸造家が集う新潟の全ワイナリーをご案内。

掲載ワインをプレゼント。応募方法はP185を参照。

味も香りもさまざま！
個性豊かな新潟ワイン

教えてくれたプロ

カーブドッチワイナリー
醸造家 掛川史人さん
20代半ばから醸造・栽培責任者を務め、38歳にして10年以上の醸造歴を持つ。趣味全開の「どうぶつシリーズ」も多くのワイン好きを魅了している。



6つのワイナリーが集う新潟市角田浜周辺をはじめ、胎内市、南魚沼市、上越市と9軒ものワイナリーが点在する新潟県。

「ワインは風土を凝縮して造られるものなので『新潟ワイン』といっても味や個性は実にさまざま。例えば、角田浜周辺で造られるワインは砂地ならではの豊かな香りや、海がもたらすほんの少しの塩味が特徴です。豊富な鉱物でできた土壌で造る胎内高原ワイン、雪室で貯蔵する越後ワイン、日本ワインの父といわれる川上善兵衛氏が開いた歴史ある岩の原ワイン。どれもその土地の気候や土壌を反映したワイン造りを行っています。ひとつの県にいながら、味わいや個性の異なるワインを身近に楽しめること、それが新潟ワインのおもしろい関係かもしれません。」
ワイナリーから見える景色や醸造家の思いを感じて味わうワインはまた格別。せっかくならワインの生まれた土地に足を運び、ストーリーもおいしく味わいましょう。

ルサンクワイナリー

土地の個性と品種の特性をワインに反映

トラディショナルでエレガントをモットーに、テロワール(土地の個性)や品種の特性を素直に生かしたワインを造り続けている。香り高くやわらかな味わいは、日々の食卓はもちろん晴れの席にも華を添える。



2018デラウェア(2,700円)。オープン3周年を記念した一本。豊かな味わいのやや辛口の白。

試飲 見学 ショップ オンラインショップ
※要予約

新潟市西蒲区角田浜1693
☎0256-78-8490
※10時~16時
※水曜
※6台
※試飲は有料(1杯100円)

カンティーナ・ジオセット

ひねりの効いたワインのルックスも魅力

イタリア料理をはじめ、和洋折衷の日本の日常の食卓との相性を考えたワイン造りが信条。ワインに込めたストーリーを大切に、味だけでなく、エチケットやネーミングといったパッケージにもこだわりを追求している。



ヴィーノ・ロッソ/ガッロヴェルデ(3,780円)。フルーティーで渋味が穏やかな優しい味わい。

試飲 見学 ショップ オンラインショップ
※要予約

新潟市西蒲区角田浜1697-1
☎0256-78-8065
※11時~16時
※火曜※2月末までは火~金曜休み
※7台
※試飲と見学は有料、詳細は要問い合わせ

胎内高原ワイナリー

味わい深く風味豊かなメルローをぜひ

胎内市が直営で管理するワイナリー。最大標高250メートルの急斜面で日光を浴びたぶどうを原料に、凝縮感のある味わい深いワインを造る。ワインは年間2万本の限定生産。なかでもメルローは特に秀逸。



メルロー2013(3,780円)。優しい風味と豊かな果実味。タンニンは穏やかながらコク深い。

試飲 見学 ショップ オンラインショップ
※要予約

胎内市宮久1454
☎0254-43-6111
(胎内市役所農林水産課)
※10時~17時
※土・日曜・祝日
※なし

l'escargot

果実の力を信じ、シンプルにこだわる

「カタツムリが暮らすぶどう畑でゆっくりと優しいワインを造りたい」といった思いから、レスカルゴと命名。果実の持つ力を信じ、うま味を最大限に引き出すだけのシンプルで自然なワイン造りを目指している。



Garnet ガーネット 2014(3,500円)。赤・白両方の個性を持つ、深みのある味わい。

試飲 見学 ショップ オンラインショップ
※要予約

新潟市西蒲区越前浜4477
☎0256-77-2268
※11時~17時
※不定休
※5台
※試飲は品種により有料

ワイナリー&レストラン Fermier

エレガントでナチュラルなワイン造りを

新潟市出身の本多孝氏が手掛ける家族経営の農園ワイナリー。砂質土壌特有のエレガントな香りと優しい味わいのワイン造りが特徴。併設のレストランで料理とのペアリングを楽しみながら、好みを見つけよう。



2018 アルバリーニヨ(6,804円)。爽やかな酸味とオレンジの皮のような香りが特徴。

試飲 見学 ショップ オンラインショップ
※要予約

新潟市西蒲区越前浜4501
※ショップ10時~17時、レストラン11時~17時(16時LO)※ディナータイムは2名から予約
※火曜、不定休あり
※試飲と見学は有料、詳細は要問い合わせ
※30台

カーブドッチワイナリー

西蒲区をワイン産地に仕立てた立役者

5つのワイナリーから成る「新潟ワインコースト」の草分け的存在。角田山麓のワイン産地化を目指して1992年に設立。敷地にはショップのほか、ベーカリーやSPA、庭園などがあり、リゾートワイナリーとして県外からも多くのファンが訪れる。



新潟市西蒲区角田浜166
☎0256-77-2288
※10時~18時
※なし
※200台

試飲 見学 ショップ オンラインショップ
※要予約



ベーカリーではパンと一緒に3種類のワインの試飲(600円)や、グラスワイン(500円)も楽しめる。



2018 ベティアンキャンベル(2,500円)。イチゴを思わせる華やかな香りと繊やかな酸。フレッシュな果実感がたまらない。

岩の原葡萄園

世界的に知られる老舗ワイナリー

「日本のワインぶどうの父」として知られる川上善兵衛が、明治23年(1890年)に開いた老舗ワイナリー。日本最古の石蔵があり、日本を代表するぶどう品種マスカット・ベリー-Aを生み出したことでも知られる。



レッド・ミルレニューム2017 辛口(3,240円)。柑橘系の香りが個性的な辛口の白ワイン。

試飲 見学 ショップ オンラインショップ
※要予約

上越市北方1223
☎025-528-4002
※9時30分~16時30分
※年末年始、1月・2月は日曜
※20台
※一部無料試飲あり

アグリコア 越後ワイナリー

雪室貯蔵&熟成で造るフレッシュな味わい

垣根仕立ての欧州系品種のぶどう栽培に取り組む。南魚沼の気候風土を生かした雪室貯蔵で熟成させたワインは、フレッシュでフルーティーな味わい。レストランやショップもあり観光スポットとしても人気。



越後ワイン セーベル 2018(1,836円)。しつかりとした酸とほのかな果実香りが特徴。

試飲 見学 ショップ オンラインショップ
※要予約

南魚沼市浦佐5531-1
☎025-777-5877
※9時~17時、レストラン11時~21時(20時30分LO)
※なし、レストランは水曜定休
※25台

Domaine Chaud

優しく体に染み渡るシンプルなワイン

「1人1本飲めるワイン」をコンセプトとして掲げ、土壌から考えたシンプルなワイン造りを行っている。ブドウの長所を生かしながら、あまり手を加えず自然に醸造したワインはすっと体に染み入る優しいおいしさ。



What I like doing best is nothing.2018(3,564円)。微炭酸で軽快な味わい。

試飲 見学 ショップ オンラインショップ
※要予約

新潟市西蒲区角田浜1700-1
☎0256-70-2266
※11時~17時
※土・日曜・祝日は10時~
※火曜、不定休
※10台
※ワインの試飲は有料(1杯100円~)



6月には敷地内のバラが見頃。角田山を望む美しい景観と併せてガーデン散策も楽しめる。

新潟市 | 中央区

ワインバー&ピストロ
レコルタカーブドッチ

カーブドッチ・ワイナリー直営のこちら。丹
田美穂氏にあるワイナリーのワインを豊富に、
リーズナブルに楽しめる。料理はどれもワイ
ンとのペアリングを追求したもののばかり。ワイ
ンに育まれた居心地のいいフロアで、地元
ワインの魅力を堪能して。

新潟市中央区東大通1-5-20
☎025-278-3010
※17時~23時L.O.
※なし ※30歳
以上



22種 596円~ 35種 4,104円~



新潟ワインを
手頃な価格でたっぷり



1 「レコルタ(双瓶)を贈る」をテーマにワインの魅力を引き出す料理がそろう。
2 本日の魚料理(1,080円~)。その日仕入れた魚をベストの調理法で一皿に仕上げ。
3 2017年熟成シャルドネ(8,048円)。魚料理と相性抜群。4 カーブド
ッチのフラッグシップともいえる赤ワイン。2016年サブル(8,640円)。



旬を添えた
イタリアンに
心を添えた
ワインがすすむ

新潟市 | 中央区

グッダヴォーレ
イタリア料理 gradevole

アンティパストから迫力の肉料理まで、繊
細な季節感をプラスした一皿でワイン好きを
地らす地産のオーストラリア。素材の力を最大
限に生かした料理は、コースはもちろん、ア
ラカルトも豊富に展開。返りすぐりのイタリ
アンワインとの相性は鉄壁。

新潟市中央区東大通1-1000-2
☎025-223-6969
※11時30分~14時、18時~22時L.O.
※全土曜23時L.O.
※なし ※24歳
以上



4種 756円~ 30種 3,672円~



1 シェアスタイルのコースは
4,200円から(3名より予約
可)。2 季節のピスタは10種類
ほど用意。3 旬の食材を使った
アンティパストミスト(1,600
円)でまず乾杯。4 レフォスコ
(8,640円)。イタリアでもご
く一部のみで提供される赤ワイン
レフォスコ(100%使用)。



新潟市 | 中央区

ヴァン オクターヴ
ワインバー Vin Octave

定番からトレンド、通好みの一杯まで、グ
ラスでワインを味わうならココ。ソムリエとし
て長い経験を持つオーナー山田さんが、ワイ
ンに込められたストーリーとともに楽しませ
てくれる。飲み会終わりに「メシヤン」目的で
来る女性も多いそう。

20種 700円~ 200種 3,300円~



もう少し飲みたい夜に
びったりの空間



1 あの色たまごのタルト(2,000円)はオープン当
時からの看板メニュー。2 定番のシャンパン。プ
リュット ボワルヴェール・ジャック(1,200円、
87,900円)。3 オールド・ワールド クラヴ99
アパシメント(10,600円~、88,500円)。4 葉毛
和牛ステーキ、スズメの赤ワイン煮(1,000円)。



女性におすすめしたい! ワインの美味しいお店

ワインビギナーでも大丈夫! 料理、気分、シーン...リクエストに応じてワインを提案してくれる、頼れるお店はこちらです。



3

4



1 おまかせ新酒盛り合わせ(1,298円)。野菜ソ
ムリエの高級が作る地元野菜たっぷりの一皿。
2 季節の赤ワイン飲み込み(1,058円)。3 フェ
ルミエのシュワシュワ(4,860円)。優しい香
りとドライな口当たりが心地いい。4 船内高級
ワイン アップンブラージュ ルージュ(3,810円、
84,725円)。5 お店はJF内野駅南口に出てす
ぐ。温かい雰囲気も素敵。



電車に揺られて訪れたい
日本ワインと地元野菜の
お店

新潟市 | 西区

ナチュラル
Cafe&Bar Nature

ワインに魅せられ、飲食の世界に飛び込ん
だオーナーの澤田さんと奥様の二人で営むお
店。「日本ワインを飲むならここ!」と通いつめ
るファンも多い。みそやワサビなど和の調味
料を隠し味に使った洋食が、日本ワインのお
いしさを優しく高めてくれる。

新潟市西区内野町425-2
☎025-378-2702 ランチタイム11時
30分~15時L.O. ティアタイム15時~17
時L.O. パルタイム17時~22時30分L.O.
※日曜(祝日の場合は変更。翌日休み)。
※2階席、日本酒飲み放題 前13時~17時



10種 648円~ 150種 3,458円~



新潟市 | 中央区

デリカアンドリコー コネ
delica & liquor conne

さまざまな自然派ワインをグラス一杯から
楽しめる。身近な食材にスパイスや酸味の力
を組み合わせ、意外性のあるおいしさに仕上
げた料理は、複雑な香りや力強い味わいを持
つ自然派ワインと相性抜群。この新感覚ペア
リングはディープでいて魔性!

新潟市中央区水戸町3-23 八千代マン
ション1F ☎025-250-5466
※12時~14時30分(14時L.O.)、18時
~23時(22時L.O.) ※全土曜 祝日
は24時(23時L.O.)まで ※火曜、第1
月曜、第3水曜 日10時 迄なし

8種 540円~ 20種 2,484円~



3

4



自然派
ワインとよく合う
独自の
フレンチ
スタイル

1-2 コース(4,000円~)にも登場する加工肉3種盛り。おすすめのシャルキュトリーを盛り合わ
せた開かないワインがすすむ一品。3 みずみずしいボリューム感のあるクラフタ(1,020円、
87,020円)。珍しいオレンジワイン。ミントや桃、洋なしを思わせる香りも素敵。4 クリスチ
ャン・ピネール・ピネール(1,060円、87,344円)。晶のある芳醇な味わいの赤。