

食材の宝庫
にいがたへ!

銀座・新潟情報館

THE NIIGATA × 新潟 humming ハミングツアー



第3弾は 新潟県農林水産部

第1弾、第2弾が
大好評!

新発田市農林水産課

とタイアップ

2日間で6つの
新潟ブランドを堪能!

初の宿泊ツアー
東京
銀座発
1泊2日
バスツアー



THE NIIGATA 館長
高木 信行

THE NIIGATA
館長がご案内!

新潟生まれの
甘〜いお姫様

越後姫



夕食イメージ

コクがあり
まろやかな味

にいがた和牛

しほたうし
＜新発田牛＞



独特の食感と濃厚な甘み

南蛮エビ



No.489-003 南魚沼・燕・三条・新発田・新潟・小千谷

新コース

銀座「THE NIIGATA」発バスツアー
旬のブランド「越後姫」と
食材の宝庫 新潟美食旅

とろける
脂の旨さ

のどぐろ



自治体の
協力で実現した
特別価格!

協力: 新潟県農林水産部 食品・流通課、新発田市農林水産課、銀座・新潟情報館 THE NIIGATA

出発日 2026

4/18 (土)

旅行代金

1~2名様
1室

36,800円

泳ぐ宝石

錦鯉



1

銀座・新潟情報館 THE NIIGATA (8:00) = 上田の郷(南魚沼産コシヒカリと山菜・地場野菜を使った郷土料理の昼食。ぬか釜炊きの様子も見学!) = 斉藤いちご園(生産者から越後姫の説明、越後姫食べ放題&お買い物) = SUWADA オープンファクトリー(職人が作業する様子を案内付きで見学) = 花みずき(名物・新発田牛と越後姫を使った和食膳の夕食) = 新潟市内(泊)

一
昼
夕

2

ホテル=新潟ふるさと村(名産品のお買い物) = 高野酒造(見学・試飲・お買い物) = 新潟 日本橋(名物・のどぐろ&南蛮海老 贅沢二色丼の昼食) = 錦鯉の里(スタッフの案内付きで見学) = 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA (20:05)

朝
昼
一

新潟生まれの大粒いちご

越後姫の 食べ放題



おいにまっす
新潟県



体験 斉藤いちご園

一粒一粒に愛情をこめ、おいしく、安心安全で高品質ないちご作りを続ける地域を代表するいちご園。

越後姫 新潟の気象条件に合わせて開発された大粒いちご。甘く酸味が少ないのが特徴。果実が柔らかく輸送に適さないため生産量の殆どが新潟県内で消費され、県外には出回らないことから「幻のいちご」と呼ばれる。

夕食は
新潟産食材
を堪能！

【名物・新潟産牛と 越後姫を使った和食膳】

花みずき

新潟産牛のローストビーフやすき焼き鍋、新潟産越後姫のデザートをご用意！



新潟産の新鮮食材をお楽しみください。



新潟県推進ブランド品目とは？

詳しくはこちら



新潟県が自信を持っておすすめする8つのブランド品目。それぞれに歴史とこだわり、県民の深い愛着が込められており、生産者が誇りを持って育てた、新潟を代表する逸品です。



昼食 上田の郷

【南魚沼産コシヒカリと郷土料理】

魚沼の自然の中で食事が楽しめる体験交流施設。

もみ殻を燃料にした昔ながらの炊飯方法「ぬか釜炊き」で炊き立てのコシヒカリをご用意。



見学 高野酒造

伝統の技を守りながら、現代の新しい酒造りに挑戦し、地元で愛される地酒を提供しています。

新潟米 肥沃な大地、雪解けの清流、コメ作りに適した気候風土が広がる新潟県。日本一の米どころである新潟県には、米と歩んできた歴史と伝統文化が息づいています。



昼食 新潟 日本橋

【名物・のどぐろ & 南蛮海老 贅沢二色丼】新潟県産の厳選食材と岩船産コシヒカリを使用し、職人の技で旬の味を提供します。



見学 錦鯉の里

世界で唯一！錦鯉のテーマパーク。錦鯉の歴史や優秀種を紹介しています。

にいがた和牛 <新潟産牛>

「にいがた和牛」からさらに厳選されたブランド牛。肉質4等級以上の黒毛和牛で、美しい霜降りと柔らかな肉質が自慢。



のどぐろ 南蛮エビ (甘エビ)

脂がたっぷり乗ったのどぐろは「白身の王様」と呼ばれ、新潟を代表する高級魚です。

新鮮なエビはプリプリ感が強く、熟成させるほどトロっとした甘みが出てきます。

錦鯉 新潟県発祥で世界最大の産地です。「泳ぐ芸術品」として全世界に普及し、日本を代表する文化の一つとなっています。



見学 SUWADA オープンファクトリー

世界有数の刃物産地・三条を代表する爪切りメーカーの工場を案内付きで見学。



宿泊 万代シルバーホテル

新潟市の中心部にあり、日本一の大河「信濃川」や重要文化財の「萬代橋」も徒歩圏内。

買物 新潟ふるさと村

新潟が全国に誇る自慢の味覚や特産品、伝統工芸品など、約10,000点のお土産が揃う。

新潟産食材を使った和・洋buffetスタイルの朝食が好評

集合場所： 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 前



【アクセス】
東京メトロ銀座駅「A1」出口より徒歩2分
JR有楽町駅「銀座口」出口より徒歩8分

【宿泊】新潟市内：万代シルバーホテル（洋）
【貸切バス会社名】友愛観光バス又は同等クラス

*新聞・テレビ等の取材が入る場合があります。 *掲載の写真はすべてイメージです。 画像提供：新潟県農林水産部

●お申込み方法と旅行条件(要旨)

1：当社ホームページまたはお電話にてお申込みください。当社よりお申込みのご案内(申込書と払込取扱票)と詳しい「旅行条件書」をお送り致します。ペーパーレス決済の場合は書類の送付はありません。当社ホームページに掲載されている「旅行条件・旅行予約約款」を必ずお読みください。2：「旅行条件書」をご確認の上、お申込金を振込又はクレジットカードで決済をお願いいたします。旅行契約は当社が旅行契約の締結を承諾し、お申込金を受領したときに成立します。(お申込金：国内バス旅行5,000円～旅行代金金額、国内航空機旅行10,000円～旅行代金金額)3：お申込金は旅行代金取消料又は違約金のそれぞれ一部として取扱います。4：旅行代金は国内の場合、当社指定の期日までに前払いください。5：お申込後、お客様の都合で旅行の参加を中止される場合や出発日、コース等を変更される場合、又は所定の期日までに旅行代金の支払いがなく、当社が参加をお断りした場合は下記の取消料をお支払い頂きます。

国内旅行取消日(出発日を含みます)	20日前～8日前(日曜日は10日前～8日前)	7日前～2日前	出発日の前日	当日	旅行開始後又は無連絡不参加
	20%	30%	40%	50%	100%

◎ご案内(特に記載のない場合は以下の条件となります)

●バスガイドは乗車しませんが、添乗員が同行ご案内します。●バス車中は禁煙、カラオケは行いません。●お一人様の旅行代金です。●最少催行人員：15名様●子供料金：3才～12才の旅行代金です。3才未満の座席を必要としないお子様は大人1名様につき1人まで無料となります。☆天候状況により中止となる場合があります。☆お客様の個人情報はお客様との連絡、当社の商品やサービス、キャンペーン情報の提供、旅行に関する情報提供のために利用させていただくほか、お客様がお申し込みいただいた旅行において運送・宿泊機関等の提供するサービスの手配及び受領のための手続者に必要な範囲内で利用させていただきます。運送・宿泊機関などの個人情報の提供について同意の上お申込みください。
※お申し込み1件につき500円の事務手数料を頂戴します。ペーパーレス決済は事務手数料無料です。 *詳しい旅行条件を説明した旅行条件書(全文)を用意しておりますので、十分に確認の上お申込みください。

＝バス・タクシー →船泊 →飛行機 →鉄道
・・・徒歩 →ロープウェイ・ケーブルカー
朝＝朝食 軽＝軽朝食 昼＝昼食 タ＝夕食
井＝弁当 特＝特別料理

旅行企画・実施



新潟県知事登録旅行業 第2-298号
一般社団法人全国旅行業協会正会員
(公社)日本山岳ガイド協会賛助会員

(株)KOKK本社 イベント制作事業部
平日 10:00～17:00 土・日・祝日は定休日
〒957-0056 新潟市中央区大栄 6-6-4
※旅行業務は行っておりません。

□新潟営業所

月・火・木・金 9:00～16:00
水・土・日・祝日 定休日
〒950-0915 新潟市中央区鏡石 1-8-2
総合旅行業務取扱管理者 坪井久美子

□下越営業所

月・火・木・金 9:00～16:00
水・土・日・祝日 定休日
〒959-2637 胎内市長橋 125-1
総合旅行業務取扱管理者 坂上映太

お申込み・
お問い合わせ



ナビダイヤル

■受付時間/平日 9:00～16:00 土日祝 9:00～13:00(年末年始以外無休)

ツアーセンター (接続料はお客様負担となります。)
オー！皆(ミナ)、行こうよ！
0570-037154

お申込みはこちらから

<https://www.humming-tour.jp>

ハミングツアー 検索

