

「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」がオープンして1年半 新潟のアンテナショップから人気商品ランキングを発表

「柿の種のオイル漬け にんにくラー油」や「新潟バスセンターのカレー」が大人気！日本酒・おにぎりランキングも

新潟県の情報発信拠点「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」が、2024年8月に銀座すずらん通りにオープンし、約1年半が経過しました。首都圏に集まる人々に向けて、新潟の食や文化、ものづくりの魅力を発信する拠点として、これまで多くの方に来ていただき好評いただいております。THE NIIGATAは、地下1階「にいがた暮らし・しごと支援センター」、1階 ショップと「THE ONIGIRI・Ya」、2階ショップと有料試飲コーナー「新潟清酒・THE SAKE Stand」、3階イベントスペース、8階 レストラン「THE NIIGATA Bit GINZA」の計5フロアで展開。壁や床には「新潟の大地」をテーマとしたアートが展示されたり、新潟県の食やイベントなどを紹介する情報コーナーがあつたりなど、商品だけでなく内装に至るまで新潟産にこだわり、商品や施設を通して新潟の旬の情報を発信するとともに、新潟の多様な魅力を五感で体験できる場として運営されています。

本ニュースレターでは、THE NIIGATAで特に注目を集めている人気商品を、ランキング形式で発表するほか、イベントやレストラン情報もご紹介します。

《 2025 年 THE NIIGATA ショップ 総売上ランキング 》

2025年にTHE NIIGATAで最も売上の高かった商品をランキングにしました。ランキングからは、日常の食卓で取り入れやすい“ご飯のおとも”が強く支持されていることがうかがえます。

近年の物価高や外食価格の上昇を背景に、日常の食事においては「外で贅沢をする」よりも、「家の食事の満足度を高めたい」「いつものご飯を少しだけ良くしたい」といった意識が強まっています。その中で、ご飯にのせるだけ・添えるだけで味わいが大きく変わる“ご飯のおとも”は、手間やコストを抑えながら食事の満足感を高められる存在として、生活者から選ばれています。中でも「柿の種のオイル漬け にんにくラー油」や「サーモン塩辛」といった瓶詰めは、保存性が高く必要な分だけ使えるため、使い切りや調理計画を意識しなくてもよく、結果として日常の食事に取り入れる際のハードルが低い点が評価されています。

◆第1位 柿の種のオイル漬け にんにくラー油

柿の種発祥の地である新潟県。発売後に話題となり、最大6ヶ月待ちとなった超人気商品で、フライドガーリック、フライドオニオンなどが入った旨味たっぷりのラー油の中にクラッシュした柿の種を入れ、ザクザクパリパリ食感が新感覚で癖になるおかずラー油です。



◆第2位 サーモン塩辛

アトランティックサーモンの一番脂がのったハラスのみを使用し、国産米の糀、いくらとともにじっくり熟成させた発酵食品です。ねっとりと舌にからむようなハラスの濃厚な味に、熟成させた糀特有の旨味が加わった絶妙な味加減で、豊かな味わいとサーモンのとろけるような食感の変化をお楽しみいただけます。温かいご飯に、またお酒のお供にお召し上がりください。



◆第3位 新潟バスセンターのカレー

新潟を代表するソウルフード。新潟市中心部にあるバスターミナルビル内で立ち食いそば屋が提供する昔懐かしい黄色いカレーは、連日行列の出来る大人気メニューです。そんな名物カレーをたっぷりボリュームのレトルトで再現しました。



※2025年1月～12月の実店舗およびオンラインストアの売上金額の集計（有料試飲除く）に基づいています。

【番外編①】ショップおすすめランキング～「新潟清酒・THE SAKE Stand」～

約40種類の新潟清酒の利き酒ができる都内最大規模の有料試飲コーナー「新潟清酒・THE SAKE Stand」では、1,500円で5杯まで、新潟が誇る日本酒を飲み比べいただけます。また、ソムリエAIが1万以上の日本酒の風味・感性データと酒ソムリエの感性を融合させ、店頭にある日本酒とのマッチ度を解析。気分や好みに合ったお酒を提案してくれます。

今回は、ショップがおすすめする日本酒を3つご紹介。日本一の蔵元数を誇る新潟清酒との新たな出会いや魅力をお楽しみください。



◆第1位 北雪 大吟醸 YK35 (北雪酒造)

芳醇な香りと繊細で深みのある味わい。酒造好適米の山田錦を35%まで磨き上げ、長期低温醸酵で生まれた手造りの大吟醸酒です。通常1本(720ml)5,000円以上する高級酒ですが、「新潟清酒・THE SAKE Stand」なら気軽に試飲できるのも嬉しいポイント。



◆第2位 限定大吟醸 牧之 (青木酒造)

ファンも多い「鶴齢」をつくる青木酒造が、年に1回、秋に販売する限定品。厳寒の酒造で、豊富な名水と選び抜かれた酒米、越後杜氏の技で仕込まれた酒は、華やかな吟醸香とフルーティーな味わいが特徴です。こちらも贈答にぴったりな高級酒ですが、贈る前に「新潟清酒・THE SAKE Stand」でぜひ味見してみてください。



◆第3位 佐渡千年の杉 純米吟醸 (尾畠酒造)

THE NIIGATA SHOPのオリジナル商品で、香り高いフルーティーな味わいです。甘すぎず辛すぎず、魚介や和食との相性がよく、冷やしてもぬる燗でも楽しめる汎用性があります。スッキリとした飲み口は、日本酒ビギナーや女性にもオススメ。



【番外編②】ショップおすすめランキング～「THE ONIGIRI・Ya」編～

THE NIIGATA の 1 階にある「THE ONIGIRI・Ya」では、県産米と県産の具材などを使い、その場で炊き上げたご飯で、握りたてのおにぎりを販売しています。噛めば噛むほどお米本来のやさしい甘みが口の中に広がり、あたたかいうちはもちろん、冷めても美味しいのが自慢です。

今回は、ショップがおすすめするおにぎりを 3 つご紹介。いずれも昨年 8 月にリニューアルしたメニューで、おにぎりの具材はショップで単品商品としても購入が可能です。ぜひお気に入りの味を見つけてみてください。



◆第1位 銀鮭南蛮味噌焼きにぎり

「新潟せんのや／銀鮭南蛮味噌漬け焼き」を具材にした 2025 年の新メニュー。銀鮭を新潟県長岡市の伝統野菜の一つである唐辛子「神楽南蛮」を使用した特製の肴味噌に漬け込んで、旨味を逃がさないよう、南蛮味噌床を漬けたまま焼き上げています。味噌は長岡市摺田屋の星野本店「天恵蔵元」を使用。南蛮味噌のほどよい甘辛さがごはんの甘さを引き立てます。



◆第2位 塩引き鮭にぎり

「総合食品さいとう／塩引鮭 粗ほぐし」を具材にした 2025 年の新メニュー。塩引鮭は、「鮭のまち」として知られる新潟県村上市の名産品。国内産の雄鮭の内臓やエラを取り出し、丹念に塩を擦り込み、鮭を数日置いてから水洗いで塩を抜いて、村上地方特有の浜風で寒風干しにして仕上げた最高級の鮭です。そんな最高の技法で作り上げた塩引鮭を焼いてすぐに手作業で粗ほぐしに。新潟のお米と塩引鮭の美味しさをダイレクトに味わえる、こだわりのおにぎりです。



◆第3位 ごろごろ越後肉味噌にぎり

「小川屋／ご飯にひとさじ ごろごろ越後肉味噌」を具材にした 2025 年の新メニュー。ご飯にひとさじは、新潟市中央区・古町の老舗食品製造会社である新潟小川屋が手掛ける、ご飯のお供の瓶詰めシリーズです。ごろごろ越後肉味噌は、力強い旨みの越後味噌をベースに、国産の豚ロース（ひき肉）をたっぷり加えた贅沢な一品。濃厚な味わいで、甘辛い味噌が病みつきになり、リピート間違いなし。



《 2025 年実施の好評イベント 》

◆「直江津小学校の児童が考えたシャークカレー」お披露目会

2025 年 2 月、無印良品と連携して直江津小学校（上越市）の児童が開発した「シャークカレー」の販売開始を記念し、お披露目イベントを開催。当日は、開発に関わった児童・先生からオンラインで出演いただき、商品の特徴や開発にかけた思いを聞いたり、会場参加者にはシャークカレーをはじめ新潟の特色溢れる様々なレトルトカレーを振る舞ったりと、賑やかかつ和やかな雰囲気の中、新潟の食文化や、民間企業と連携した地域振興の取組を紹介しました。



◆越後姫ストロベリーパーク in THE NIIGATA

2025年3月、新潟が誇るブランドいちご「越後姫」を満喫するイベントがTHE NIIGATAで初開催！果肉が柔らかいため首都圏ではなかなか出回らない越後姫を、当日は県内農家さんからかき集めて多数ご用意しました。さらに越後姫関連商品や特製スイーツ、スパークリング日本酒まで取り揃えた本イベントでは、参加された皆さまから新潟の春の味を大いに楽しんでいただきました。

好評につき、2026年も3月20日（金）に同イベント開催予定！お見逃しなく。



◆「吉乃川」のお酒を飲みながら知る講座「日本酒の歴史」

2025年9月、新潟県長岡市の酒蔵「吉乃川」のお酒と新潟のおつまみを楽しみながら日本酒の歴史について学ぶイベントがTHE NIIGATAで開催！吉乃川で経営企画や広報を担うお仕事をしながら、日本の歴史が好きで、その時代の生活習慣に興味関心を馳せる横本昌之氏のお話で楽しい雰囲気に包まれました。



《 2026年実施予定の注目のイベント 》

◆味噌づくりワークショップ「新潟の味噌蔵とつくる、わたしの手前味噌」

2月22日（日）開催。「新潟の発酵文化を支えるヒト」に焦点を当て、味噌づくり体験を通じ、新潟の暮らしや食文化の奥深さを感じていただけるワークショップを開催します。新潟県内で味噌づくりを行ってきた味噌蔵の蔵元である藤井寛氏を講師にお迎えし、「味噌の製法」だけでなく、「発酵が暮らしの中で果たしてきた役割」など、蔵元だからこそ語れる物語をお話しします。また、味噌に関する知識を深めた後は、専用のキットを使用して参加者ご自身の手で味噌（1kg）を仕込み、そのままお持ち帰り。ご自宅でゆっくり味噌の変化を見守り、「わたしだけの味噌」を楽しめる体験です。当日は、蔵元おすすめの味噌を使った試食もご用意。ご家庭でも実践しやすい味噌の使い方・味わい方をご紹介します。発酵文化について学びたい方から、味噌づくりに興味がある親子・ご家族での参加もお待ちしています！

<https://the-niigata.jp/event/12204/>



◆銀座発着バスツアー 雪国の食文化と銀世界を望む「湯沢高原ロープウェイ」

3月14日（土）開催。今回のテーマは、「雪国の食文化と銀世界の絶景を楽しむ旅」。食×体験×絶景で、冬の南魚沼の魅力を一日でたっぷり味わえる、内容充実のツアーです。なお、全行程をTHE NIIGATA館長の高木がご案内いたします。

【行程】

- ①銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 発（7:00）
- ②農家レストラン 上田の郷（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）
- ③道の駅 南魚沼（魚沼産コシヒカリや名産品のお買い物）
- ④体験工房 大源太（新潟名物「笹団子」作り体験）
- ⑤湯沢高原ロープウェイ（眼下に広がる雄大な冬景色を眺めながら空中散歩）
- ⑥銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 着（20:00頃）



<https://the-niigata.jp/2026/01/12107/>

《 2025 年 レストラン「THE NIIGATA Bit GINZA」人気ランキング 》

ものづくりの街・新潟県燕三条を本拠地とするイタリア料理店です。「新潟と共に生きる」というコンセプトのもと、料理・ドリンク・カトラリー・器まで新潟の食、プロダクトにこだわり、飲食を通じて新潟の魅力を世界に発信しています。店内のライトやシャンデリアには、爪切りで知られる諏訪田製作所の破材を使用するなど、空間づくりにも新潟らしさを取り入れています。米どころ新潟のブランド米「新之助」や佐渡産の南蛮エビ等、新潟から直送される新鮮な厳選食材を用いて、一流の店が集まる銀座で「新潟の一流」を提供しています。



今回は 2025 年に最も人気のあったコース・メニューをランキングにしました。

【ランチ】

◆第 1 位 マルナオコース

サラダ、スープ、フォカッチャ、デザートに本日の選べるパスタとメインがついたコースです。



◆第 2 位 NIIGATA 体感ランチ

新潟県刈羽村産のお米「新之助」を使った土鍋炊きご飯に、前菜やご飯のお供もついて、新潟の美味しさを堪能できるセットです。



◆第 3 位 南蛮海老のアメリケーヌソースパスタ

佐渡産南蛮海老をたっぷりのせ、ソースにもふんだんに南蛮海老を使った銀座店限定の 1 品です。



【ディナー】

◆第 1 位 極コース

魚介の盛り合わせ、お肉の盛り合わせ、トリュフヒョウアグラの卵かけご飯が付いた大皿飲み放題コースです。



◆第 2 位 技コース

季節の食材を使用し、前菜・魚料理・肉料理・パスタ・デザートなどをご用意。飲み放題の付いた Bit スタンダードの宴会コースです。



◆第 3 位 マルナオコース

選べるパスタ、メインのショートコース。短時間でディナーを楽しみたい方などにおすすめです。



※2025 年 1 月～12 月の実店舗の売上金額の集計に基づいています。

ここで買えます！東京・銀座の新潟県アンテナショップ



東京都中央区銀座 5 丁目 6-7

(営業時間) 10:30~19:30 (ショップ、THE ONIGIRI・Ya) (URL) <https://the-niigata.jp/>
(アクセス) • 東京メトロ銀座駅「B5」出口より徒歩 2 分
• JR 有楽町駅「銀座口」出口より徒歩 8 分

<本件に関するお問い合わせ >

新潟県 PR 事務局（株式会社プラップジャパン内） 内藤・山田

MAIL : niigata-pr@prap.co.jp TEL : 070-2161-7027 (内藤) 080-9815-9168 (山田)