



食べ方いろいろ 64店舗!

旬のアスパラを楽しむ一か月

食の アスパラ横丁 味めぐり 2019

開催期間

5/1(水) ▶ 5/31(金)

参加店をめぐって
豪華景品を当てよう!



「食のアスパラ横丁、味めぐり」開催実行委員会(新発田市商工振興課・農林水産課) 電話 0254-22-3030

[アスパラ横丁](#) [検索](#)

主催／「食のアスパラ横丁、味めぐり」開催実行委員会

北越後農業協同組合、新発田商工会議所、(一社)新発田市観光協会、新発田市料理業組合、新発田社交飲食組合、新発田市飲食店組合、新潟県すし商生活衛生同業組合新発田支部、月岡温泉観光協会、月岡温泉旅館協同組合、(株)新潟日報社、BSN新潟放送

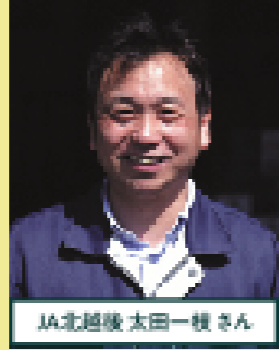
共催／新発田市、新発田市食料・農業振興協議会 特別協賛／アサヒビール(株)、(株)農協観光

特別インタビュー

新発田のアスパラの美味しさのヒミツ、教えてください。



生産農家 小林美雄さん



JA北越後 太田一枝さん

「新発田のアスパラは、まず畑の土づくりからこだわっています。土壌の状態がよくなければアスパラの根が長持ちしません」と教えてくれたのは、アスパラ生産農家の小林さん。「毎年良質な堆肥をたっぷり与えることで、土を痩せさせないようにしています。1年ごとの丁寧な土づくりの積み重ねが上質なアスパラを育んでいるんです」

「JAの選果場では、農家さんから出荷されたアスパラの中から、さらに良質なものを厳選しています。近年では選果機の導入により、サイズや品質など一定の水準がそろったアスパラを安定して出荷できるようになりました」と語るのは、JA北越後の太田さん。「予冷装置を活用し、温度管理も徹底しています。5月に収穫した特上のアスパラは「ふどっパラ」というブランドで市内のスーパーや直売所で販売されます。最近では新発田産アスパラを使いたいと言ってくれる飲食店の方や、直売所に並んでまで購入してくれる消費者の方もいて、新発田のアスパラが多くの方に喜ばれているのを実感しています」

さまざまなこだわりのもと、手間ひま掛けて出荷される新発田産アスパラは栄養満点。カロチンをはじめアミノ酸の一種であるアスパラギン酸、カリウム、葉酸など、疲労回復や健康維持、美容に効果的な栄養素が豊富に含まれています。作り手の愛情をたっぷり受けて育つ新発田産アスパラ。新発田の大地が育んだ極上の美味しさをぜひ味わってみてください。

特別談話

新発田のアスパラの美味しさのヒミツ、教えてください。

～生産農家 小林美雄さん×JA北越後 太田一枝さん～



新発田を代表する特産品であるアスパラガス。大きく、太く、みずみずしく、甘く、柔らかい。新発田産アスパラは、その美味しさでファンを増やし続けています。新発田のアスパラはなぜこれほど支持されるのでしょうか。生産農家の小林美雄さん、JA北越後の太田一枝さんに聞いてみました。

食のアスパラ横丁 味めぐりMAP

旬のアスパラを
楽しむ一カ月

新潟県一の出荷量を誇り、土づくりからこだわっている
新発田市産アスパラガス。
「太い、甘い、柔らかい」この美味しさを体験すると
「新発田のアスパラガスはすごい!」と
思わず口にしてしまうはず!
ぜひ、ご賞味ください。





Asparagus

LOVEアスパラ
ミニクイズ

Q1. 新発田の
春アスパラの旬はいつ?

4月
5月
2月
3月
1月

5. じじちゃりカフェ

鶏出汁スープとアスパラの繊細な味わいをアジアテイストに仕上げたフォー。濃厚ながらあっさりしたスープは満足度◎!マイルドな辛さのココナッツカレー、しっとりふわふわのケーキもgood.

定数12 席種 高性 テーブル・カウンター
Tel. 0254-28-8708 MAP>> P4-2B
新発田市中谷内甲47-23
11:00~18:00(LO17:00) ※テイクアウト14:00~
休 木、第1金 閉



●どじろアスパラと鶏のフォー 1,000円 ●アスパラとカレー(鶏みじん切り) 1,000円
●アスパラのふじしおカレー 500円 ※テイクアウト可

1. ランチぐみの木

内の倉ダムをモチーフにした「ダムカレー」。トッピングのアスパラを外すと貯水池に見立てたカレーを放流することができるユニークな仕掛け。注文の方には「ダムカレーカード」もプレゼント!

定数24 席種 高性 テーブル・カウンター
Tel. 0254-24-4448 MAP>> P3-1A, 1B, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24
新発田市中央町3-9-11アイリスシャトルビル1F
11:30~14:00
休 日・夜、第1・2土曜、第3・4月曜



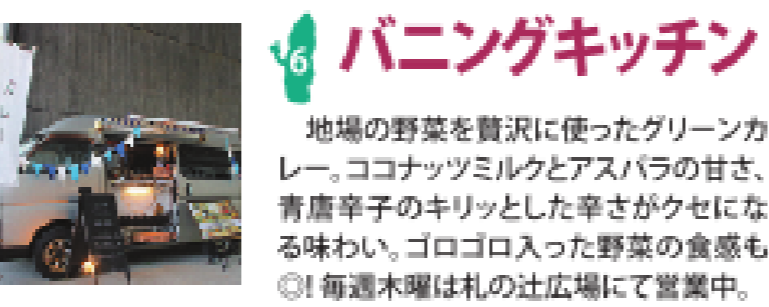
●ランチのみ アスパラダムカレー 600円



6. バニングキッチン

地場の野菜を賢く使ったグリーンカレー。ココナッツミルクとアスパラの甘さ、青唐辛子のキリッとした辛さがクセになる味わい。ゴロゴロ入った野菜の食感も◎! 毎週木曜は札の辻広場にて営業中。

Tel. 080-9340-9396 MAP>> P3-1A, 1B, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24
移動販売 本郷は札の辻広場にて出店(その他の出店日は問合せを)
11:30~14:00 休 不定休

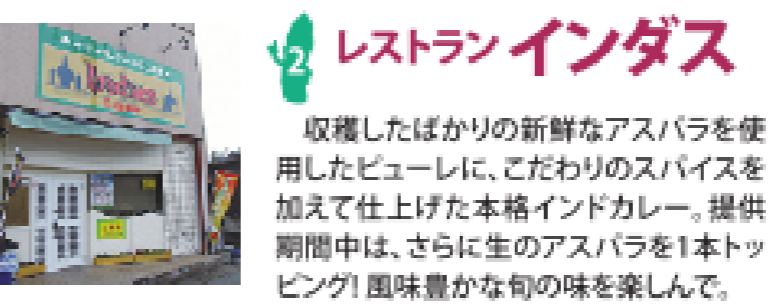


●アスパラグリーンカレー 700円

2. レストラン インダス

収穫したばかりの新鮮なアスパラを使用したビュレに、こだわりのスパイスを加えて仕上げた本格インドカレー。提供期間中は、さらに生のアスパラを1本トッピング! 風味豊かな旬の味を楽しんで。

定数24 席種 高性 テーブル
Tel. 0254-26-8539 MAP>> P4-3B
新発田市大手町3-2-27
11:00~15:00, 17:00~22:30
休 無休 閉



●15分限定 アスパラみどりカレー 1,180円
●生アスパラ 540円 ※テイクアウト可

7. たわら屋 富塚店

定数30 席種 高性 テーブル
Tel. 0254-24-5551 MAP>> P4-3A
新発田市富塚町2-2-27
24h営業
休 無休 閉



8. たわら屋 バイパス店

定数42 席種 高性 テーブル
Tel. 0254-22-1333 MAP>> P4-2C
新発田市東等ノ目757-1
24h営業
休 無休 閉



9. しばた中曽根食堂

定数60 席種 高性 テーブル
Tel. 0254-21-7111 MAP>> P4-2A
新発田市中曽根645
11:00~22:00
休 無休 閉

●アスパラおからコロッケ 60円
●アスパラカレーシチュー 480円 ※しばた中曽根食堂はテイクアウト不可
新発田産アスパラのビュレをプラスしたおからコロッケは食物繊維たっぷり。人気メニューがひとつになったカレーシチューは、シチューのやさしい甘さとピリ辛カレーの後味がたまらない一品です。富塚店・バイパス店・中曽根食堂の3店で提供。

3. コーヒーマリーナ煉瓦屋

アスパラのビュレをベースに、カレーやスパイスを加えた自家製ソースが自慢の濃厚スパゲッティ。人気喫茶店特製のまるやかなでクリーミーな味わいがヤマツキに、テイクアウトできるのも◎!

定数42 席種 高性 テーブル
Tel. 0254-24-1941 MAP>> P3-1A, 1B, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24
新発田市中央町3-7-5
9:30~22:00
休 無休 閉 予約駐車場有

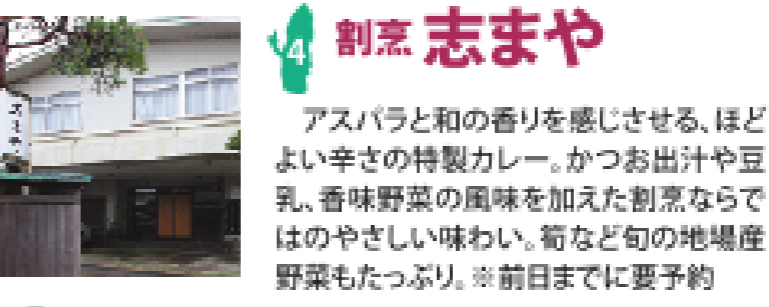


●アスパラみどりカレー(スパゲッティ) 950円

4. 割烹 志まや

アスパラと和の香りを感じさせる、ほどよい辛さの特製カレー。かつお出汁や豆乳、香味野菜の風味を加えた割烹ならではのやさしい味わい。旬など旬の地場産野菜もたっぷり。 ※前日までに要予約

定数20 席種 高性 テーブル
Tel. 0254-22-2102 MAP>> P4-3B
新発田市御幸町1-1-1
11:00~14:00
休 不定休 閉



●アスパラみどりカレー 1,000円 ※前日までに要予約
アスパラとイカのバジルソースサラダ・コーヒー付

※店舗の休、閉、席種、分種、時間、営業日、席種、営業、カウンター、テーブル、テイクアウト可
掲載している商品の価格はすべて税込です。仕入れ状況により、価格が変動する場合がございます。





LOVEアスパラ
ミニクイズ

Q2. 新発田の
夏アスパラの収穫時期は？

9月
8月
7月

14 La Gemma (ラ・ジェンマ)

旬のアスパラがたっぷり入ったカルボナーラ。イタリア産生ベーコン「パンチエッタ」や、新発田市(川瀬養鶏場)のブランド卵「思い出たまご」など、こだわりの材料を使用した濃厚ソースは絶品。

席数 15 席種 テーブル
Tel. 0254-27-8080 MAP>> P4-3A
新発田市新栄町3-3-28
11:30~15:00(LO14:00)、17:30~22:00(LO21:00)
※月、第2火 閉店



●アスパラガスのカルボナーラスパゲッティ 1,300円

10 すし和風れすとらん 島

アスパラ、マッシュルーム、トマトなどが入った貝だくさんの焼きカレー。人気の自家製カレーにチーズをトッピングし、こんがり香ばしく焼き上げました。スパイシーなカレーと熱々チーズが相性抜群!

席数 36 席種 個室・テーブル
Tel. 0254-32-2572 MAP>> P3-10(奥通)P3-17
新発田市本田3649-1
11:00~14:30、16:30~19:00
※水 閉店



●アスパラ焼きカレー(ビザ風) 940円



15 四川料理 長江

四川料理の珍饈(シャグオ)で提供されるカラフル&ボリューム満点の一品。塩味が効いた熱々トトロのあんを、香ばしいおこげに絡めて召し上がり! 1F(カフェリーフ)でも食べられます。

席数 130 席種 個室・テーブル
Tel. 0254-26-2180 MAP>> P3-4D
新発田市瑞穂町1-9-29
11:00~14:00、16:00~21:00
※不定休 閉店



●アスパラ入り海鮮おこげ 864円

11 TAICOや(タイコヤ)

同店特製のスパイシーカレーをダムカレースタイルで提供。ご飯をハンバーグで包みダムの塊体を表現するなど、遊び心があふれる一品。営業時間内はいつでも食事OKなので遅めのランチにもお薦め。

席数 20 席種 テーブル
Tel. 0254-26-6269 MAP>> P4-3C
新発田中央町1-2-1
11:00~17:00
※日 閉店



●アスパラダムカレー 950円

16 とんかつ専門店 とんかつとんき

若くて柔らかいのに、太く食ごたえ満点の極上アスパラ「ふとっバラ」を、とんかつ専門店こだわりのソース肉で肉巻きに。海老フライやご飯・豚汁付きでボリュームも◎! 特製ソースを絡めてどうぞ。

席数 24 席種 テーブル・カウンター
Tel. 0254-23-5508 MAP>> P4-3A
新発田市新栄町1-2-24
11:30~14:00、17:00~21:00
※月 閉店



●海老とアスパラ定食 1,450円 ※期間限定

12 深層湯温泉 紫雲の郷レストラン

アスパラ入りの麺とシャキシャキのアスパラに、地産産パイオニアホークを合わせた一品。食欲をそそるピリ辛のタレでさっぱりいただけます。2階にはゆったりできる振りこたつ席(64席)もあり。

席数 70 席種 個室・テーブル・カウンター
Tel. 0254-41-1126 MAP>> P4-1A
新発田市藤原966
11:00~15:00(LO14:30)、17:00~21:00(LO20:30)
土日祝11:00~21:00(LO20:30)
※基本休日は無休 ※急ぎの際は10:00~21:00(29:30受付終了) 閉店



●アスパラジャーザー麺 750円

17 米蔵 ココロ (komegura cocoro)

カットしたアスパラがゴロゴロ入ったキーマカレー。アスパラのやさしい甘みと香ばしくスパイシーなカレーは相性◎の組み合わせ。サラダ・スープ・プチデザート・ドリンク付きでボリュームも満点!

席数 50 席種 個室・テーブル
Tel. 0254-28-7378 MAP>> P4-4C
新発田市大栗町7-9-32 清水園内
11:30~14:30(LO14:00)、17:30~22:00(LO21:30)
※水、第1木 閉店



●おランチの星 アスパラキーマカレー 1,000円

13 コーヒー&レストラン シンド

オープンから約28年。創業当初からファンに愛され続けてきたロングセラーの2品。遠方から食べに訪れる人も多いという人気メニューは必食! 5月は軽度抜群の極上アスパラ「ふとっバラ」を使用。

席数 32 席種 テーブル・カウンター
Tel. 0254-26-7530 MAP>> P4-3A
新発田市新栄町1-1-24
10:00~15:00、17:00~23:00(LO22:00)
日祝10:30~15:00、17:00~23:00(LO22:00)
※火 閉店



●牛肉とアスパラのピザ 1,058円
●ペーコンとアスパラのピザ 1,296円

※※※ 本誌の掲載 席種 OK 個室 OK 個室・テーブル OK 個室・カウンター・テーブル OK 個室・ダイニング
掲載している商品の価格はすべて税込です。仕入れ状況により、価格が異なる場合がございます。

Q1の答え

C
4
5
月





Asparagus

LOVEアスパラ
ミニクイズ

Q3. アスパラガスに含まれる
主な栄養素は？

- アスパラギン酸
- リンゴ酸
- クエン酸

22 天神屋 飛龍

圧力寸鍋でじっくり煮込んだ焼きあご出汁の白湯スープに、シャキシャキのアスパラなど野菜がたっぷり。ベーコンの旨味を加わったスープに、のど越しのよい自家製麺がしっかり絡みます。

店数12 福岡県福岡市
店種 座敷・テーブル・カウンター
Tel. 0254-22-9577 MAP>> P3-4D
新発田市豊町1-2-12
11:00~21:00
休 無休



●アスパラベーコンの塩ラーメン 980円

18 ふれあいセンター 桜館 (道の駅加治川)

アスパラがたっぷり入った手作りコロッケをメインに、ご飯以外の付け合わせすべてにアスパラを取り入れた定食セット。1人前に3本ものアスパラを使用。旬の美味しさを存分に堪能して。※前日までに要予約

店数70 福岡県
店種 座敷・テーブル・カウンター
Tel. 0254-33-3175 MAP>> P3-1D
新発田市横岡1147
10:00~18:00(L.O17:00)
休 第3休



●30食限定 アスパラコロッケ定食 600円
※前日までに要予約

23 らーめん処 神華

こだわりの塩スープにアスパラなど旬野菜がたっぷり入ったあんかけうま煮ラーメン。のど越しよい自家製麺とあんがよく絡みます。翌6時までの営業なので、飲み会のメにもお勧めです。

店数20 福岡県福岡市
店種 座敷・カウンター
Tel. 0254-26-5101 MAP>> P3-LA&5E17
新発田市中央町4-6-15
18:00~翌6:00
休 無休



●アスパラと野菜のうま煮ラーメン 950円

19 ダイニング居酒屋 Shin (シン)

昨年大好評だった特製ナポリタンと串揚げが今年も登場! リーズナブルなのにボリューム満点、もちろん味にもこだわった大満足間違いなしのイチオシメニュー。お酒のお供にもメの一品にもお勧め。

店数30 福岡県福岡市
店種 座敷・テーブル・カウンター
Tel. 0254-23-1177 MAP>> P3-LA&5E17
新発田市中央町4-5-6スカイビル2F
18:00~翌2:00
休 日



●アスパラ入りオレのナポリタン(オレの1人前) 880円
●アスパラ串揚げ 120円 ※テイクアウト可

24 製麺屋 食堂 新発田店

麺・定食・丼と、とにかく豊富なメニューが魅力の同店の新作、塩ベースのスープに、アスパラをはじめ多彩な野菜がたっぷり入ったあんが絡みます。ツルツルとしたのど越しの自家製麺も好評です。

店数41 福岡県福岡市
店種 座敷・テーブル・カウンター
Tel. 0254-26-5250 MAP>> P4-4B
新発田市住吉町5-12-8
11:00~22:00(L.O21:30)
休 無休



●アスパラと野菜のうま煮ラーメン 950円

20 山岳手打ちそば 一寿

蕎麦つゆで炒めた新発田産アスパラと手作りの煮豚ベーコンを、冷たい手打ち蕎麦にトッピングしたアレンジが光る一品。自家製ベーコンの桜チップの香ばしい香りがアスパラと蕎麦を引き立てます。

店数7 福岡県福岡市
店種 座敷・テーブル
Tel. 0254-33-3480 MAP>> P3-1D
新発田市下小中山1024-15
11:00~14:30, 18:00~21:00
休 月曜夜、火(1-2月は月・火休)



●アスパラベーコンそば 1,290円

25 九州うまかもん横丁 九龍

同店で人気の牛もつとのコラボメニュー。旨味たっぷりの牛ホルモンに、新鮮なアスパラ & 春キャベツが盛りだくさん。思わずお酒が進む、ボリュームもスタミナも満点の大満足グルメです。

店数29 福岡県福岡市
店種 座敷・カウンター
Tel. 0254-26-2110 MAP>> P3-LA&5E17
新発田市中央町3-11-8
11:30~14:30, 17:30~[月~水]翌3:00
[金・土]翌5:00, [日・祝]翌2:00 休 無休



●アスパラと春キャベツのホルモン炒め 980円

21 yakiniku Dining 炙りや

新メニューの冷麺は、つるつとしたのど越しとアスパラの食感がクセになる一杯! 奥でさん石焼ビビンバはアスパラの歯ごたえに香ばしい熱々ご飯と溶けたチーズが高相性。

店数30 福岡県福岡市
店種 座敷・テーブル
Tel. 0254-24-7571 MAP>> P3-4D
新発田市豊町2-1386-1
17:30~21:00(L.O22:30)
休 木、5/15



●アスパラのせ冷麺 918円
●アスパラとチーズのせ石焼きビビンバ 994円

※880円 21:00以降 ※1000円 同席でも ※休 無休、分煙、喫煙専用 ※座敷、カウンター、テーブル ※400円 テイクアウト可
掲載している商品の価格はすべて税込です。仕入れ状況により、価格が異なる場合がございます。



ご飯・麺

Q2の答え

C 7、9月

天候によりは10月まで開催されます



LOVEアスパラ
ミニクイズ

Q4. 美味しいアスパラガスの 見分け方は?

- ① 緑色が薄く曲がっている
- ② 緑色が薄く穂先が詰まっている
- ③ 穂先が開いて、トゲトゲしている

30 旬彩こう房 春月

アスパラ入りおからコロッケ、アスパラとトマトの Pasta サラダ、アスパラとしらすのトーストなど、珠玉のアスパラメニューが盛りだくさんのランチ。期間中は他のアスパラメニューも提供予定です。

※ 15食限定 アスパラ natural ボードランチ 950円
Tel. 0254-22-8888 MAP>> P3-3D
新発田市五十公野4475-3 サン・ワークしほた内
☎ 11:00~14:30, 17:00~20:30
☎ 月(祝日の場合は翌日)、臨時休業 ☎ 有



15食限定 アスパラ natural ボードランチ 950円

26 ラーめん魂 とらまる

旨味あふれるスープと相性抜群の自家製麺が自慢の塩ラーメンに、チーズとベーコンがさらなるコクをプラス。シャキシャキの野菜と旬のアスパラをふんだんにトッピングし、食べごたえも十分!

※ 15食限定 アスパラ自然ボードランチ 950円
Tel. 0254-23-0311 MAP>> P4-2B
新発田市中田町1-1619-1
☎ 11:00~21:00
☎ 無休 ☎ 有



アスパラベーコンの塩チーズラーメン 980円



31 お食事処 蒲城 (はまじょう)
コロコロ入ったアスパラの食感が楽しいあんかけチャーハン。あっさり醤油ベースの味付けで、飽きずにいくらでも食べられます。生麩のモチモチ感もほどよいアクセントに、14時までの提供です。
※ 15食限定 アスパラ natural ボードランチ 950円
Tel. 0254-26-1255 MAP>> P3-2D
新発田市東町4-16-83 新発田帯カールセンター2F
☎ 9:00~16:00
☎ 本誌(8/13~15)、年末年始(12/29~1/3) ☎ 有



27 ほっこりごっつお だいこんの花
自家栽培のアスパラを加えてしっとり焼き上げたフランス生まれのケーキサレ。塩味のケーキなので、朝食はもちろんおやつにもお勧め。雪室コーヒー付きのセットもあります。
※ 15食限定 アスパラ natural ボードランチ 950円
Tel. 0254-23-3000 MAP>> P3-1D
新発田市三日月34
☎ 11:00~17:00 (LO15:30)
☎ 水・日 ☎ 有



32 TRATTORIA ORA HARACUCE (トラットリアオラハラクチェ)
アスパラと自家製ベーコンを使用した濃厚パスタ。豚バラ肉を2日間マリネ液に漬け込み焼製にしたベーコンは食べごたえ十分。食材を引き立てるクリームソース&アスパラとのマリージュを楽しんで。
※ 15食限定 アスパラ natural ボードランチ 950円
Tel. 0254-21-6000 MAP>> P3-1D
新発田市月間408 月間わくわくファーム内
☎ ランチ 11:00~14:30, カフェ 14:30~16:00
☎ ディナー 17:00~20:00 ☎ 元日 ☎ 有



28 とんかつ久兵衛
胃もたれにくいヘルシーな米油で、丸ごと1本のアスパラをカラッと揚げてフライに。太くて柔らかく、アスパラ本来の甘みと美味しさを堪能して、厚切り&ジュシーなとんかつと海老フライ付き。
※ 15食限定 アスパラ natural ボードランチ 950円
Tel. 0254-28-1052 MAP>> P4-2A
新発田市中曾根町1-3-11
☎ 11:00~14:30, 17:00~20:30
☎ 木 ☎ 有



33 SUN.co (サンコ)
平打のフェットチーネを使用した濃厚クリームパスタ。ペースト状になるまでじっくり炒めた野菜をふんだんに加え、野菜の甘みを感じるやさしい味わいに、味の変化を楽しめる特製ソース付き!
※ 15食限定 アスパラ natural ボードランチ 950円
Tel. 070-2680-7355 MAP>> P3-1D
新発田市中中央町3-2-23 セントラルビル1F
☎ 12:00~15:00, 17:00~0:00
☎ 不定期



29 ついしん手紙
落ち着いた雰囲気と上質な和食が好評の同店。ランチ限定で提供するの、特製のタレで仕上げたステーキと地元農家直産のアスパラ料理が味わえる贅沢なお重セット。煮物、香の物、みそ汁付き。
※ 15食限定 アスパラ natural ボードランチ 950円
Tel. 0254-21-2950 MAP>> P4-3B
新発田市中中央町3-5-7
☎ 11:45~14:15, 18:00~22:00
☎ 月、第3日 ☎ 有



Q3. の答え
A アスパラギン酸
アスパラギン酸は、新陳代謝を促し疲労回復に効果的です。

※ 15食限定 アスパラ natural ボードランチ 950円
掲載している商品の価格はすべて税込です。仕入れ状況により、価格が異なる場合がございます。



LOVEアスパラ
ミニクイズ

Q5. アスパラガスの和名は何？

- 花甘藍 (はなかんらん)
- 鱈鱈 (たらたら)
- 鱈鱈 (たらたら)
- 鱈鱈 (たらたら)

38 焼肉 精香苑

新鮮な新発田産アスパラに、バターをたっぷりのせて熱々のホイル焼きに。かぐわしいバターの香りが食欲を刺激する同店の人気メニュー。シンプルな調理ながら素材の旨味を十分に堪能できます。

定数30 高性 座敷・テーブル
Tel. 0254-26-0760 MAP>> P3-LAあ5E17
新発田市中央町3-12-13
11:30~15:00(LO14:00)、17:00~0:00(LO23:00)
月(祝日の場合は昼日) 〇〇〇〇〇〇



●アスパラバターホイル焼き 540円

34 dining Chou Chou (しゅしゅ)

女性に人気の韓国家庭料理店。看板メニューのチーズタッカルビに、ご飯と具材を加えて食べたえ満点のチャーハンに、鉄板で自ら調理するセルフックスタイルなので、盛り上がること間違いなし!

定数17 貸切OK 座敷 テーブル・カウンター
Tel. 080-3500-3868 MAP>> P3-LAあ5E17
新発田市中央町3-8-10
17:30~23:00(LO22:30) 〇〇



●アスパラチーズタッカルビチャーハン 1,058円

39 鮎・和食 ながしま

和と洋を巧みにミックスした和食店ならではの創作料理。みずみずしいアスパラと旬の山菜の美味しさを、豆乳のやさしい甘みと照り味の旨味が引き立ちます。香ばしく焼き上げたチーズがたまらない!

定数70 貸切専用 座敷・テーブル・カウンター
Tel. 0254-22-2275 MAP>> P3-4D
新発田市磯崎町1-2-10
11:00~14:00、17:00~21:00 〇〇



●アスパラと山菜の豆乳チーズ焼き 918円

35 イタリアンカフェ ハミングバード

地場産野菜をふんだんに使用した料理が楽しめるイタリアンカフェ。トマトソースパスタの上に、アスパラペーストをたっぷりトッピングした栄養満点の一品は、大地の恵みを十分に堪能できます。

定数18 貸切OK 座敷 テーブル
Tel. 070-2622-3549 MAP>> P3-3D
新発田市豊町4-8-31
モーニング7:00~10:00、ランチ11:00~16:30 〇〇

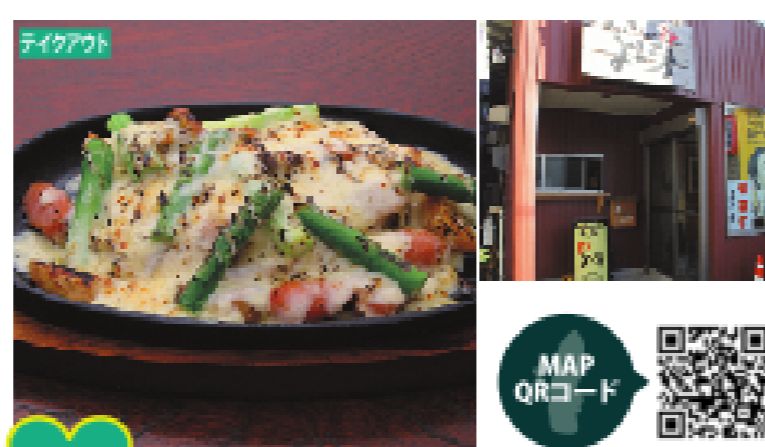


●アスパラソースとトマトパスタ 1,188円

40 食堂居酒屋 よし坊

シャキシャキのアスパラと新じゃが、ソーセージをチーズと合わせて焼き上げた食欲そそる一品。鉄板の上で熱々にとろけたチーズをたっぷり絡めて召し上げられ、冷えたビールのお供にも相性抜群!

定数24 貸切OK 座敷・カウンター
Tel. 0254-22-2722 MAP>> P3-LAあ5E17
新発田市大手町1-1-9
17:30~23:00 〇〇



●アスパラと新じゃがのチーズ焼き 850円

36 刺烹 谷川

5月に中央町から大手町に移転した老舗刺烹。アスパラとイカの旨味を引き出した焼うどんは、オイスターソースの香りが食欲をそそります。好みに合わせて、ほかのアスパラ料理のリクエストもOK。

定数45 貸切OK 座敷・カウンター
Tel. 0254-22-2190 MAP>> P4-3B
新発田市大手町2-8-17
17:30~0:00 土 17:30~翌3:00 日(10名以上で予約)



●アスパラとイカの焼きうどん 800円

41 食彩酒蔵 ichi5 (イチゴ)

まるごと1本のアスパラをお肉で巻いて串揚げに。一口食べればジューシーな肉汁とアスパラの香りがあふれます。オープン当時から人気の"ボテサラ"には、旬のスライスアスパラを加えて初夏らしく。

定数24 貸切OK 座敷 テーブル・カウンター
Tel. 0254-28-7443 MAP>> P4-3C
新発田市大栗町7-1-9
12:00~14:00(ランチは月~金ののみ) 18:00~0:00(土・祝日は翌1:00まで) 〇〇



●アスパラと肉の串揚げ 350円

37 農家レストラン L'Auberge (ローベルジュ)

同店オリジナルの旨みダレに、レモンの酸味を加えさわやかに仕上げた初夏にぴったりのパスタ。アスパラのスライスのほか、自家栽培ならではの肉厚なしたけを使用した薫り高い味わいが魅力です。

定数30 貸切OK 座敷 テーブル
Tel. 0254-29-3355 MAP>> P3-1D
新発田市菅谷1121-1
11:00~15:00 月・火・水(いずれも祝日の場合は営業) 〇〇



●新発田産アスパラのレモンパスタ 920円



ご飯・麺
おつまみ



Q4.の答え
B 緑色が濃く種先が
縮まっているもの
アスパラガスの種先が縮まっているのは、アスパラガスの成長が止まっている状態です。種先が縮まっているアスパラは、味が落ちるので避けてください。

定数20 12:00以降 貸切OK 座敷・分煙、喫煙専用 座敷・テーブル・カウンター 〇〇〇〇〇〇
掲載している商品の価格はすべて税込です。仕入れ状況により、価格が異なる場合がございます。



LOVEアスパラ
ミニクイズ

Q6. アスパラガスの
穂先に含まれる栄養素は？

- ムニン
- ルチン
- キチン

46 博多串焼き 10-JUU (じゅう)

ジューシーな豚バラ肉と揃ったえのある新発田産アスパラの相性抜群な一品。アスパラを豚バラで巻き、備長炭でじっくり焼き上げました。厳選された塩の旨みが素材の風味をさらに引き立てます。

店数 3 貸切OK 結構
店種 カウンター

Tel. 0254-37-1203 MAP>> P3-LA&B&E177

新発田市中央町4-9-3
17:30~0:00
不定休



●炭焼き肉巻きアスパラ 300円

42 中華酒菜 香(シャン)

店主が自慢の腕を振るアスパラと中華の絶品グルメ。とろけるような豚肉の煮込みは、アスパラと豆腐の食感の違いが楽しめる一品。アスパラによく合う特製のピリ辛タルタルソース添えもお薦め!

店数 30 貸切OK
店種 座敷・カウンター

Tel. 0254-23-7388 MAP>> P4-3C

新発田市本町1-3-5 第5階内ビル1F
17:30~23:00(LO23:30)
火(その他の日不定休) 有



●やわらか豚角煮と豆腐とアスパラのやわらか煮込み 1,600円
●ポイルアスパラと香特製タルタルソース添え 600円



47 創作フランス料理 Montreux (モントルー)

アスパラ尽くしのフレンチコース。サフランが香るアスパラガスとムール貝のスープや、彩り野菜とアスパラガスのチーズフォンデュ仕立てなど、目にも舌にも美味しい創作料理を楽しめます。

店数 44 貸切OK 結構
店種 フーブル

Tel. 0254-26-1526 MAP>> P4-3C

新発田市中央町2-4-15
11:30~14:30(LO14:30)、17:30~20:30(LO20:30)
不定休 有

●アスパラジュコース 2,700円



43 (株)ホテル清風苑

刻んだアスパラ入りの海老真丈を、アスパラを練り込んだ皮で包んで蒸し上げた一品。風味豊かな出汁とともに出来立て熱々を提供。新緑の手筋にふさわしい、和食ならではの繊細な味わい。※要予約

店数 100 分館
店種 旅館

Tel. 0254-32-2000 MAP>> P3-月間温泉E177

新発田市月間温泉278-2
7:00~22:00(フロントオープン時間)
無休 有

●新発田アスパラ新緑蒸し 1,080円
※要予約



48 地酒と季 横丁へい

1本のアスパラをそのままフライにした、家庭ではなかなかできない豪快な一品。世川流れの醤油がアスパラのジューシーな甘みをさらに際立たせます。同店自慢の地酒と旬の海鮮とともに味わって。

店数 45 貸切OK 予約優先
店種 座敷・テーブル・カウンター

Tel. 0254-22-7555 MAP>> P3-3D

新発田市本町1-2-5
17:30~23:00
日(毎月2回月曜も定休) 有



●アスパラ一本フライ〜世川流れの醤油〜 594円

44 立ち呑み処 おかげさん

ポイルしたアスパラ & 合巻の焼製にキャベツの千切りを加え、お酒が進むおつまみ風サラダに、ニンニクとごま油の風味豊かな塩ダレが味の決め手。豊富なメニューをリーズナブルに楽しめるお店です。

店数 20 貸切OK
店種 カウンター

Tel. 0254-26-6550 MAP>> P3-4D

新発田市環詰町1-9-31
17:30~22:30
不定休



●アスパラと合巻の塩ダレおつまみサラダ 350円



49 イオン新発田店

旬のアスパラをふわふわの衣でサクッと揚げた天ぷら。柔らかな甘い新発田産アスパラならではの美味しさを、お惣菜で気軽に楽しめます。夕食に一品追加したいときやおつまみにもぴったり。

店数 21 貸切OK 予約不可
店種 テーブル・カウンター

Tel. 0254-21-7500 MAP>> P4-4B

新発田市住吉町5-11-5
1F 7:00~23:00/2F 9:00~22:00
無休 有

●アスパラの天ぷら 1本 149円(税別)
※販売は10:00~18:00まで。応募シール受け渡しはイオンサービスカウンター 9:00~21:00まで



45 Dining & Cafe 2co (ニコ)

落ち着いた雰囲気女性連れやカップルに人気の同店。ソースから生地まですべて手作りにこだわった自慢のピザに、みんな大好きなエビ & アスパラをトッピング!バリバリの生地がクセになる味わいです。

店数 20 貸切OK 予約不可
店種 テーブル・カウンター

Tel. 0254-28-8879 MAP>> P3-LA&B&E177

新発田市中央町3-7-10
11:30~14:00(LO)、18:00~22:00
未(祝前日は営業)

●エビ & アスパラのピザ 1,400円



Q5.の答え

正解は「ムニン」です。アスパラガスの穂先には、ムニンという栄養素が豊富に含まれています。ムニンは、アスパラガスの細胞壁を構成する主要な成分であり、消化を助ける働きがあります。





LOVEアスパラ
ミニクイズ

Q7. アスパラガスには性別がある？

◎ 正しい回答
○ 間違い
○ ある

54 バティスリー ル・トレフル

昨年新築町から富塚町に移転した人気店。カフェ限定のお食事パンケーキは、アスパラを混ぜ込んだふわふわ生地が◎で、ランチにもぴったり。チーズの香りがクリーミーなマドレーヌはギフトにもお薦め。

※数量12 店舗
※高柱 テーブル
Tel. 0254-26-9680 MAP>> P4-3A
新発田市富塚町2-5-5
☎ 9:30~19:00
☎ 不定休 図有



●アスパラパンケーキ 98円 ●アスパラチーズマドレーヌ 28円※テイクアウト限定
●アスパラ味噌 358円※テイクアウト限定



55 パン工房 ふるみえ

ふわふわのラウンド食パンの上に、玉子サラダ、具だくさんのタルタルソース、そして新発田産アスパラを丸々1本トッピング、チーズとマヨネーズをのせて焼き上げたボリューム満点のお食事パンです。

Tel. 0254-23-1585 MAP>> P3-4D
新発田市富塚町4-1-25
☎ 7:30~18:30
☎ B.5% 図有



56 バスティチェリア Dolci (ドルチ)

アスパラを煮詰めて作ったゼリーの表面をグラニュー糖でコーティング。ころんと可愛らしいアスパラ型はギフトにもぴったり。粉末アスパラを練りこみ、ホワイトチョコをサンドしたクッキーもあり。

Tel. 0254-23-8223 MAP>> P4-4C
新発田市大塚町6-6-26
☎ 10:00~19:00
☎ 月、第3火 図有



57 菓匠庵 寿堂

新発田産アスパラのピューレを練り込んだ薄緑のさとうひが鮮やかな大福。隠し味には赤穂の塩を使用。アスパラの豊かな風味を引き立て、つぶし餡の上品な甘さが口いっぱい広がる和菓子です。

Tel. 0254-22-2831 MAP>> P3-L&M&S21P
新発田市大手町4-1-16
☎ 9:00~19:00 (日曜は16:00まで)
☎ 不定休

※数量12 店舗 ※LOOK 図有可也 ※調理 焼揚、分揚、焼揚特選 ※冷凍 惣惣、カンタン、テーブル 0-49720 テイクアウト可
掲載している商品の価格はすべて税込です。仕入れ状況により、価格が異なる場合がございます。

50 スーパーいまがわ 川東店

カリッと香ばしいアスパラ入りのエビカツは、子どもからお年寄りまで楽しめるふわふわサクサクの食感が◎! 食卓に1品追加したいときや、お弁当のおかず、おつまみにも最適。11時からの販売です。

Tel. 0254-25-2749 MAP>> P3-2D
新発田市石巻180-2
☎ 9:00~19:00
☎ 元日 図有



●ふわっサクエビカツ(アスパラ入り) 162円
※11:00から販売、なくなり次第終了



51 スーパーいまがわ 紫雲寺店

味付けした卵液をしっとりと焼き上げたカップ入りキッシュ。アスパラをメインに、ベーコン、ポテトなど具だくさん。小腹が空いたときの軽食や夜食に、またコーヒーとともに朝食にもお薦めです。

Tel. 0254-41-2335 MAP>> P4-1B
新発田市紫雲寺2119
☎ 8:00~22:00
☎ 無休 図有



52 しばたマルシェ

旬のアスパラをふんだんに使用した特製ジェラート。さっぱりしながらもココのあるマスカルポーネチーズがアスパラの風味を絶妙に引き立てます。アーモンド風味のクランブルクッキーの食感もgood!

Tel. 0254-26-2983 MAP>> P4-3A
新発田市新築町1-9-8
☎ 11:00~19:00 (L.O.)、土・日・祝11:30~19:00 (L.O.)
☎ 不定休 図有



53 ベーカリー デルタ

フランスパンにチーズとアスパラをのせて焼き上げた総菜パン。玉子とろけるチーズがクリーミーなアスパラタマゴ、マッシュポテトにチエダ&スモークチーズが香るアスパラポテトの2種類。

Tel. 0254-26-9555 MAP>> P4-2A
新発田市中曾根町1-3-8
☎ 9:30~18:00
☎ 月・水 図有



Q6.の答え
B
ルチン
ルチンは血管を丈夫にし、高血圧や動脈硬化の予防に役立ちます。

I  Asparagus

63 **なかの牧場 natural gelate(なちらぬらーど)**

新発田産アスパラのさわやかな香りと甘みが楽しめる濃厚ジェラート。菅谷のきれいな水と空気で大切に育まれた乳牛のしぼり立てのミルクを使用し、風味豊かな味わいに仕上げられています。

店舗

Tel. 0254-32-0909 **MAP** 新発田産アスパラMAP
新発田市月岡408 月岡わくわくファーム内
☎ 9:00~18:00
📍 休休 〰️



📍 **アスパラガスのジェラート** 309円

📍 **MAP QRコード**

64 **タコスの森**

生地にアスパラを練り込んだグリーンタコス。チーズと野菜がたっぷり入ってボリュームも満点! ちょっとスパイシーなサルサソースがヤミツキに。毎週火曜は新発田市役所・札の辻広場にて営業中。

店舗

Tel. 080-1223-5144 **MAP** 新発田産アスパラMAP
新発田市月岡408 月岡わくわくファーム内
☎ 11:30~14:00
📍 不定休



📍 **ランチの森 アスパラとチーズグリーンタコス** 800円

📍 **MAP QRコード**

58 **(有)新柳本店**

アスパラの風味とフランス産クリームチーズの濃厚さが引き立つこちそうスイーツ。新発田のアスパラ農家から直接仕入れた旬のアスパラを使用。1週間日持ちするので土産やギフトにも最適です。

店舗

Tel. 0254-22-3025 **MAP** 新発田産アスパラMAP
新発田市月岡3-3-13
☎ 7:30~18:00
📍 元日 〰️



📍 **アスパラチーズタルト** 200円

📍 **MAP QRコード**

59 **四季の味 きらら**

新発田産アスパラと薫り高い自家製ベーコンをトッピングし、パリッと焼き上げた特製ピザ。コクのあるゴーダチーズとナチュラルチーズをたっぷり使用。濃厚でヤミツキになる食べごたえです。

店舗

Tel. 0254-24-0214 **MAP** 新発田産アスパラMAP
新発田市中央町4-6-15 パレスロイヤルビル1F
☎ 17:30~23:00
📍 不定休



📍 **アスパラと自家製ベーコンの手作りピザ** 730円

📍 **MAP QRコード**

60 **(有)結城堂 本店**

Tel. 0254-32-2602 **MAP** 新発田産アスパラMAP
新発田市月岡温泉641-6
☎ 7:00~18:00
📍 元日 〰️



📍 **MAP QRコード**

61 **(有)結城堂 中央通り店**

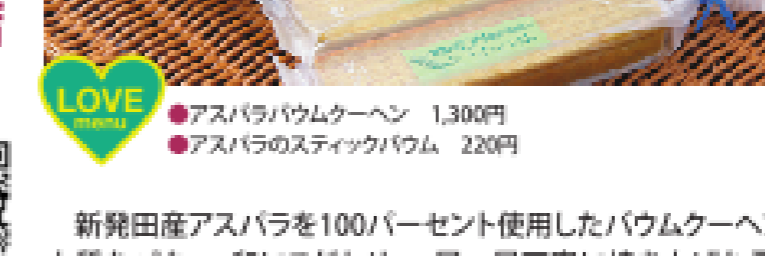
Tel. 0254-32-1167 **MAP** 新発田産アスパラMAP
新発田市月岡温泉231
☎ 8:00~17:00
📍 元日 〰️



📍 **MAP QRコード**

62 **(有)結城堂 月の丘店**

Tel. 0254-21-6080 **MAP** 新発田産アスパラMAP
新発田市月岡408 月岡わくわくファーム内
☎ 9:00~18:00
📍 元日 〰️



📍 **アスパラバウムクーヘン** 1,300円
📍 **アスパラのスティックバウム** 220円

📍 **MAP QRコード**

新発田産アスパラを100パーセント使用したバウムクーヘン。上質なバター・卵にこだわり、一層一層丁寧に焼き上げた柔らかくしっとりした食感が魅力。ギフトや土産にお薦めのホールタイプ、気軽に購入できるスティックタイプがあります。

📍 **店舗** お店の掲載 📍 **品切れ** 完売中 📍 **営業** 休業、半日、休日も営業 📍 **営業** 自衛、自衛、カウンター、テーブル 📍 **テイクアウト** 掲載している商品の価格はすべて税込です。仕入れ状況により変動しない場合がございます。

新発田発産の新発田産アスパラ

ふどっパラ

5月に収穫される新発田産アスパラのみを「ふどっパラ」と命名しました。太くて、甘くて、柔らかい。極上アスパラガスは一度食べたらずみつきになること間違いなし!

ウオロク 緑店 ☎ 0254-23-6000 ☎ 9:00~22:00 📍 540台	ウオロク 東新町店 ☎ 0254-24-8121 ☎ 9:00~22:00 📍 200台	ウオロク 住吉店 ☎ 0254-23-8811 ☎ 9:00~22:00 📍 200台	ウオロク コモ店 ☎ 0254-21-2210 ☎ 9:00~0:00 📍 450台	セキカワナモノ ☎ 0254-22-3781 ☎ 月~金 9:00~17:30 ☎ 土 9:00~17:00 ☎ 日 70台 セキカワナモノの竹炭・パークメントの竹炭は別売です。	JA北越後農産物直売所 ☎ 0254-20-8801 ☎ 9:00~18:00 ☎ 大(大塚が住宅の場合) 営業) 46台 ☎ 【ふどっパラプレミアムも販売します。】
--	--	---	--	--	--

●天候によっては、入荷できない場合がございますので、予めご了承願います。●JA北越後農産物直売所はふどっパラプレミアムも販売します。

「ふどっパラプレミアム」 5月に収穫した70g以上の幻のアスパラガス

販売期間 5月1日(水)~5月31日(金)

販売店舗 **JA北越後農産物直売所**
島海宇丹1449-1 TEL.0254-20-8801

5月のみ **限定販売** 1本280円

※幻のアスパラガスの為、入荷しない場合がございます。予めご了承願います。



A あり

Q7の答え
新発田産アスパラを100パーセント使用したバウムクーヘン。上質なバター・卵にこだわり、一層一層丁寧に焼き上げた柔らかくしっとりした食感が魅力。ギフトや土産にお薦めのホールタイプ、気軽に購入できるスティックタイプがあります。

味めぐりスタンプラリー

抽選で豪華品が当たる!!

期間中にアスパラメニューをご注文の方に、応募シールを1枚進呈。異なる3店のシールを集めて、ぜひご応募下さい! (同一店舗は無効)

※台紙をかえて2枚以上の応募もOK! (ただし、複数当選はありません) お預かりした情報は、抽選以外には使用いたしません。抽選の結果は、発送をもってかえさせていただきます。

Wチャンス!!
はぐれん方にも参加店からのおたのしみ賞 308名様まで

応募箱設置場所 各参加店舗、ヨリネスしばた(新発田市役所)など

応募締切 2019年6月9日(日)

日頃の疲れをぶっ飛ばせコース

A 農協観光特別賞 月岡温泉旅館ペア宿泊券 (1泊2食付き) 1名様	B アサヒビール特別賞 スーパードライ旗冷辛口 ビール1年分 ※応募は20歳以上に限ります 2名様	C 夢の国へご招待 有名テーマパーク(浦安) 1日パスポート券(ペア) 7名様	D 温泉入浴券 市内5つの日帰り温泉選り 計110回分無料券 7名様
---	---	--	---

ちょっとお出かけコース

E 新潟市水族館
マリンピア日本海
入場券(ペア) 6名様

F サントピアワールド
1日ゴールデンフリーキップ
(ペア) 3名様

みんなで食べて楽しんじゃうコース

G 全国共通すし券
(10,000円) 5名様

H 新発田産和牛
(10,000円分相当) 5名様

I 新発田ブランド
お菓子セット 10名様

J JA直売所お買い物券
(5,000円) 5名様

K 新発田の美味しい
お米コンテスト
上位入賞米(5kg) 5名様

L 新発田市、胎内市、
聖籠町産自産内特産品
胎内市または聖籠町の方のもの
※写真はイメージです。 6名様

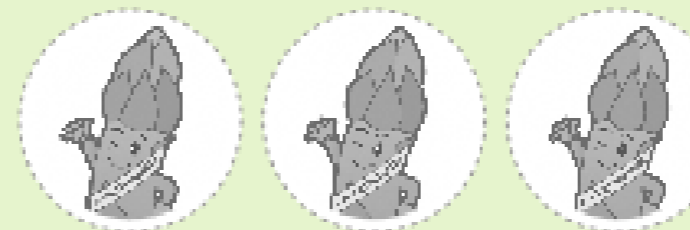
お問い合わせ先 「食のアスパラ横丁、味めぐり」開催実行委員会(新発田市商工振興課・農林水産課) 電話 0254-22-3030

アスパラ横丁 検索

新発田市の食の循環によるまちづくりとは・・・



応募シール台紙



期間中にアスパラメニューをご注文の方に、応募シールを1枚進呈。異なる3店のシールを集めて、ぜひご応募下さい!

応募用紙

フリガナ 氏名	年齢	歳
電話		
〒		ご希望の商品
住所		

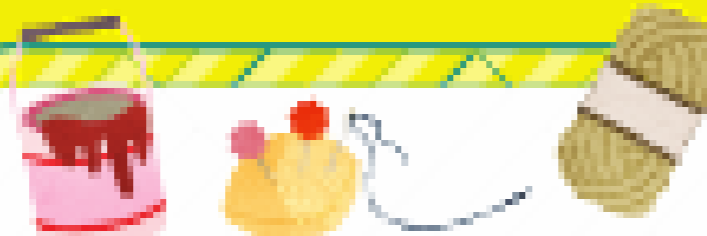
※左記のA～Lの中よりお選びください。

【応募箱設置場所】各参加店舗、ヨリネスしばた(新発田市役所)など

5月19日(日)に開催される「駅前マルシェ」に色をぬって持ってきてくれたお友達にはアスパラくんグッズをプレゼントするよ!

駅前マルシェ当日は会場にアスパラくんも遊びに来るよ。

駅前マルシェ



骨董品の掘り出し物やハンドメイド商品、新鮮な野菜や食べ物も販売されます。

開催日時 5月19日(日)/午前8時30分~午後3時30分(小雨決行) 場所 新発田駅前 イクネスしばた特設会場



ぬりえ
しばたのアスパラくん



なまえ

保育園・幼稚園・こども園・小学校名

学年