

CARREL

2024
Vol.358
定価550yen

2

キャレル

／ もっと深く、もっと豊かに
新潟ライフを輝かせる

専門店の セットメニュー。

蕎麦屋さんから
中華料理屋さん
まで。



特集●クリス・フィリプスさんの暮らし方
センスのいい人
クッキング●ヌカイワシのレシピ
新・今月の目安箱●うちのおじいちゃん

キャレルインタビュー●
石丸 由佳さん
(りゅーとびあ専属オルガニスト)

特集●この1年、こんなに魅力的なお店ができました！
新しくオープンしたお店



新潟の人が「あの店はおいしい」というのは

「味がいい」のもさることながら

「ボリュームがある、コスパがいい」、

そう表現することが多い気がします。

新潟的な「おいしい店」の条件は、

味はもちろん、ボリューム、お得感が

マストではないかと思うのであります。

となると、専門店の「セット」メニュー。

専門店だからこそその味に対するこだわり、

さらにお客さんへのサービス精神が

全部そのメニューに込められています。

特に蕎麦屋さんや

中華料理屋さんのセットはいつも悩ましい。

ざる蕎麦を食べようと蕎麦屋さんに入ったのに

「天井セット」に目が留まり、

中華料理屋さんでは麺類より

本当は看板料理の定食を食べたいと思うことも。

食べられるか心配で注文を躊躇してしまいますが、

やはり心ひかれずにはいられない、

専門店の「セット」や「定食」メニューをご紹介します。

巻頭特集

専門店の

セットメニュー。

蕎麦屋さんから

中華料理屋さんまで。



ニュージーランド出身のクリス・フィリップスさん取材したのは
本誌の2020年5月号だった。

上越市に移住して、築150年以上の大きな古民家を
たった一人でコツコツと直していると聞いて訪ねたのが最初だ。

「私が納得する家になるまで、あと10年はかかるかな」。

楽しそうに作業する姿がとても印象的だった。

久しぶりに訪ねてみると、

フィリップスさんの家はさらに魅力的な空間になっていた。

センスのいい人。

～クリス・フィリップスさんの暮らし方～



ガラス越しに工房の様子を見ることができ、今後イートインスペースも作る予定

理想のパンを焼くために独立 こだわりたっぷりのベーカリー

OPEN
2023年
8月29日

胎内市 PAIN de COPAIN

県内外の有名店で修業を積んだ店主が、「コンセプトに縛られずに自分の作りたいパンを焼きたい」と始めた店。「焼きたて・揚げたて・作られたて」にこだわった約40種類のパンが次々と並び、一番人気は1日に何度も揚げるカレーパン。カレーも自家製で、地元産の米粉をブレンドした衣はカリカリとした軽い仕上がり。自家製カスタードクリームをたっぷり挟んだクリームパンはしっとりとした生地もクセになる。季節ごとに味わいを変える香ばしいデニッシュやラウンドパンのファンも多く、地元の人はもちろん、週末は市外からも買いに来る。

①自家製ルーを包んだ揚げたて「カレーパン」はサクサクとした衣ともちもちとした生地がたまらない。②店は国道7号沿い。北政調のしゃれた外観が目玉を引く



住◎胎内市中条3118-2
Tel.0254-28-9182
営◎10時～18時
休◎木曜、日曜
PO10台

新しくオープンしたお店

この1年、こんなに魅力的なお店ができました！
人が動き始めた2023年。
新潟県内でも多くのお店がオープンしました。
その中から気になるお店、11店をご紹介します。
近くに行ったら絶対寄りたい、
わざわざでも出かけに行きたいお店ばかりです。

Welcome!



①「クーシュドショコラ」はベリーとラムレーズンの2種類あり。どちらも単品で580円。ワインと合わせてもおいしい。②「こんなに濃厚な味は初めて」と評判の「ガトーショコラ」は単品で420円、1本2,800円。お土産にも喜ばれている



OPEN
2023年
10月8日

大人の贅沢を味わう高カカオで濃厚なガトーショコラ

新発田市 Emma Gâteauchocolat

昼過ぎには売り切れてしまうことも多いという、人気のガトーショコラ専門店。ホテルや西洋料理店でスイーツを担当していた店主の鳥海さんが、修業時代に衝撃を受けたガトーショコラを自分好みにアレンジしたこだわりの逸品が並び、チョコレートは国内で製造された高カカオで酸味とほろ苦さのあるものをたっぷり使い、生地はしっとりとした仕上げ。食べると驚くほど濃厚で口溶けがよく、一口で魅了されるものばかり。ムースでガトーショコラを包んだ「クーシュドショコラ」やかために焼いた「イタリアンプリン」も、大人向けの味。男性客にも評判だ。



住◎新発田市本町1-3-5
Tel. 080-2479-1838
営◎11時～16時※売り切れたら終了
休◎土曜・日曜・祝日
POなし



新発田駅前の高店街に店が建つ。若い人から年配客、男性客と客層は幅広い



③卵黄たっぷりの「これがカルボナーラ」(1,300円)。自家製のリングイネにも卵を練り込んでいます。④オークリッチの良質な卵「兼王卵」を使った「これがプリン」(390円・テイクアウト420円)。バニラビーンズやカラメルを添えて、シンプルに卵の味が楽しめる

放し飼い鶏の卵の濃厚な味を楽しむ 養鶏場が始めた洋食店

村上市 海辺のテーブルエッグ

OPEN
2023年
5月16日

こちらはエサにこだわり、放し飼い鶏の卵で知られる養鶏場「オークリッチ」直営のカフェ＆レストラン。全国のホテルやレストランに出荷している希少な卵の雑味のない濃厚な味を、地元でも知ってもらおうと店をオープンした。卵かけご飯に卵黄たっぷりのカルボナーラ、プリンや卵ケーキと、何を食べても卵の力強いうま味が伝わってくる。一番人気はオムライス。地元産の棚田米を自社養鶏場の鶏からだしを取ったスープで炊いたピラフの上に、ふんわりと仕上げたオムレットが乗り、ナイフを入れるとトロトロの卵が流れ出す。自家製デミグラスソースとの相性もバッチリだ。

①「これがオムライス」(1,400円)は店の看板メニュー。卵3個を使ったふんわりとしたオムレットがたまらない。②目の前は日本海という抜群のロケーション。春からは晴れた日、テラス席でくつろぐのもおすすめ



住◎村上市中浜508-1
Tel.0254-60-5775
営◎10時～17時(16時30分LO)
休◎木曜※不定休あり
PO45台