

時代を超えてもなお、愛される「昭和レトロ」の世界にいざないます。

キヤレル 12

CARREL

2024 Vol.368

定価 700円

新潟をもっと楽しみたい大人たちに



知るほどに
味わい深い

| 巻頭特集 |

昭和レトロに魅せられて



| インタビュー | CARREL FOCUS

小島央大さん

映画監督



| 特集 |

生命力あふれる、天然の食材をいただく

ジビエの季節



「スタッフの皆さんもずっと昔から一緒だし、いつも来てくださるお客さまのためにも、できる限りこのお店は続けていきたいです」と富樫さん

昭和な名喫茶を訪ねる

店内の装飾も、提供するメニューも変えることなく時を重ねて、世代を超えて愛され続ける喫茶店。その街で愛され続ける名店を訪ねて、街と共に紡いできた歴史に思いをはせてみては。



大ぶりのエビが乗った「海老ドリア」はコーヒーか紅茶付き。コーヒーにスタンドグラスの明かりが映り込めきれい

新発田市

コーヒーマリーナ煉瓦屋

れんがの壁、赤いいす、船の装飾—。昔ながらの雰囲気と心と和む



新発田市中町商店街の一角、少し傾斜のある階段を上ったビル2階にあるお店。布張りの赤いソファがなじむれんが造りの店内で、お店を構えてから50年近く経過している。店内を見渡すと「コーヒーマリーナ」という名前がちなんで店内には、かじや、いかりなどのオブジェ、船の絵画など船をモチーフにした装飾がそこかしこに。「お店の雰囲気は創業時から変えていません。店名や船の装飾にどんな意図があったのかは前オーナーに聞かないと分からないですよ」と笑うのは、創業から約10年経過した頃にお店を引き継いだオーナーの富樫鈴子さん。「最初は少し戸惑いがあったんです。(笑)。料理は初心者でお店も広いでしょう。でも今ある料理のいくつかは前オーナーに習って、ケーキは教室に習いに行きながら習得しました。でも何より続けられたのは、さすがにスタッフの皆さんのおかげ。本当にありがたい存在です」

当初は簡単な軽食しかなかったという食事メニューは、お客さまの要望でどんどん増え、今ではピザ、サンドイッチ、スバゲティをはじめとした食事メニューが充実。一番人気のメニューは「海老ドリア」(1,276円)。毎朝仕込みをしているという濃厚で口あたり滑らかな自慢のホワイトソースと中のピラフの相性が抜群だ。

【data】 ☎0254-24-1941 住 新発田市中町3-7-5 営 9時30分～20時(LO19時30分) 休 水曜、他不定休あり P なし ※提携駐車場(竹町パーキングまたはセキカワパーキング)あり



常連さん、おひとりさま、デート中のカップル、学生—。さまざまな年代のお客さまが訪れる店。土曜、日曜のランチタイムは満席になることも

知るほどに味わい深い

巻頭特集

昭和レトロに魅せられて

懐かしいレトロな雰囲気が感じられるスポットや懐かしのあの商品などを編集部が探してきました。昔よく通っていた喫茶店や、当時から変わらない見た目と味のパンやお菓子、青春時代の音楽に再会できるスポットなど新潟に暮らした人ならば一度は目にしたことのある場所や名前がきっとあるはず。時代が変わったいまも息づく「昭和レトロ」を探しに出掛ければ、当時の情景を思い起こし、青春がよみがえることでしょう。



「クリームソーダ」(660円)。青いソーダの色合いがきれい。「SNS映えるみたいで、写真を撮って楽しんでくれてうれしいですね」

ジビエを味わえるお店



「うちは料理のお店ではなく民宿ですから、ワイワイと楽しみながらジビエを味わっていただきたいです」と高橋さん。通常はカセットコンロで焼肉か鍋を味わう

ジビエ鍋は薄くスライスしたイノシシやクマの肉をさっと煮てしゃぶしゃぶ風に味わう



人懐っこい愛犬のアムちゃん。高橋さんの狩猟の相棒でもある



山の中の一軒宿。かやぶき屋根の家屋が自然に溶け込む

【data】☎025-755-5676 / 090-4454-1669 (高橋さん携帯)
住〇十日町市新産乙764 営〇【チェックイン】15時～ / 【チェックアウト】～10時、ランチ利用(応相談)：12時～14時 休〇不定休 P〇あり

ジビエ食材の購入とお取り寄せもできます



野生鳥獣専門のお肉屋さん 雪国Base

農家民宿茅屋のオーナーで猟師でもある高橋さんが、2017年に開設した食肉処理加工施設。猟友会から持ち込まれる野生鳥獣を解体・加工し、自身の民宿での提供はもとより、地元レストランや県内外にもネットで卸売り販売を行う。雪深い地域ならではの自然な冷蔵効果で鮮度の高いジビエを提供可能にし、ブロック肉や犬用のジャーキーなど獣肉を無駄なく活用した商品も開発。十日町のジビエ文化を支える重要な拠点になっている。
【雪国Base HP】<https://yukigunibase.net>

1泊2食付き
(ジビエ:1人13,200円～ / 田舎料理:1人10,450円～)

1泊2食付きはジビエが通常(田舎料理)から選べる。ジビエ料理は高橋さん自らが狩猟で獲ったイノシシ、クマ、シカ、野ガモなどを鍋や田舎料理で提供するが、基本は焼肉か鍋を選択して味わってもらうことが多いという。料理はその日の仕入れによって内容が変わる。
※ランチ 応相談 / 宿泊は7日前までの要予約



十日町市出身のオーナー高橋美佐子さん。地元の猟友会のベテラン猟師たちと共に、雪の中で狩りを行う



十日町市
農家民宿 茅屋や
のうかみんしゅくかや

山の恵みを素直に
味わってほしいから鍋と焼肉に。
農家民宿ならではの
ジビエのおもてなしです

オーナー 高橋 美佐子さん



ほんのりとピンク色をした白身の脂のおいしさは絶品。豚肉よりも臭みや癖を感じないのは、高橋さんの丁寧な処理ゆえ

県内でも地産地消の食文化の一つとして広がりにつつあるジビエ。本格的な洋食や日本料理から、郷土を感じさせる味、そして創作料理まで、さまざまなジビエを味わえる宿やレストラン、食堂をご紹介します。野趣あふれるおいしさをぜひ堪能ください。

四方を山や田畑に囲まれた、十日町市の三ツ山集落。くねくねとした山道を進むと、ぼつんと現れるかやぶき屋根の古民家が「農家民宿茅屋や」だ。オーナーの高橋美佐子さんは東京のホテルで経験を積み、地元・十日町に貢献したいと農家民宿を開業。地元の猟友会にも参加し、自らハンターとして山の恵みを追い続けている。

「食べたかった一心で免許を取得しました(笑)」と屈託なく語る高橋さんが提供するジビエは、焼肉と鍋がメインと驚くほどシンプル。「変に手を加えるより、肉本来の味を楽しんでほしい」という信念から、焼肉は粗塩とさんしょう、鍋はカツオなどのだし汁と塩、季節の野菜とスライスしたイノシシやクマ、野ガモの肉のみ。この日は冷凍保存していたイノシシ肉と獲れたてのイノシシフィレ肉を炭火で焼肉に。脂が炭に落ちるじゅわわという音と香ばしい香りが立ち込め、焼き上がったイノシシ肉は上質な霜降り肉のよう。脂のシャクシャクとした歯応え、澄んだ甘みが口いっぱい広がります。これはたまた

ない。逆に赤身のフィレ肉は力強い肉の風味が、さんしょうの香りをまとい、何とも趣深いのだ。

この味わいの背景には、豊かな食環境がある。「米どころの獣は、私たち人間と同じものを食べて育ちますから肉質も抜群」とほほ笑む高橋さん。雪深く寒冷な気候も、肉の保存や熟成に理想的というわけだ。こちらのジビエ料理、通常は宿泊客のみに提供されるが、事前の相談・予約でランチでも提供可能。奥深い山の中でジビエ料理を味わうのは、まさにここでしかできない体験だ。

県内の
商店街を
行く！

ぶらり 商店街 さんぽ



高田本町5丁目
【上越市】

城下町の老舗商店街

ライター紹介)

リバティデザインスタジオ
和田竜哉・明子

長岡市に事務所を構え、夫婦でグラフィックデザイン全般と、取材・撮影・執筆・編集などのコンテンツ制作を行う。取材旅行で全国各地を飛び回り、まちの魅力を発信している。

1 BEAR TRACK

スペイン系アメリカの伝統工芸チマヨベストにほれ込み、1990年にオープン。店主の小林正茂さんは、買い付け等でニューメキシコ州・アリゾナ州をなんと100回ほど訪れたという。「扱うものはほぼ全て一点もの。手織りの味わいが素晴らしい」と語る。ぜひ店でその魅力に触れてほしい。

住●上越市本町5-2-2
電●025-523-1756
営●10:00~18:00
休●火曜(臨時休業あり)



希少価値の

米国伝統工芸品

店内に置かれた織機で自ら織ったブランケットを持つ小林正茂さん



日本では珍しい商品が
そろっている

ネイティブ・アメリカン
によるアクセサリ類
も扱う



文化人が集った
老舗和菓子店



店奥のスペースには濱谷浩の「歌ってゆく鳥追い」や齋藤三郎の陶芸作品が並ぶ

2 大杉屋惣兵衛本店

創業文禄元年の老舗。先代の宮越光昭さんは多くの文化人と交流があり、国際的写真家・濱谷浩の作品が店内に展示されている。商品のいくつかは陶芸家の齋藤三郎が考案したもの。今年、6年ぶりに復刻した謙信公にちなんだミニサイズの「塩送羊羹(しおくりようかん)」が好評。「第一義」「春日山」と3本セットでも販売している。



皿の上、右から時計回りに赤いろそくと人魚(151円)、この秋(140円)、天心(216円)、栗ごろも(216円)、奥が謙信公羊羹3本セット(810円)

住●上越市本町5-3-31
電●025-525-2500
営●9:00~17:00 休●木曜・日曜

