

# The SUZUTIMES vol. 19

フリーペーパー【ザ スズタイムス】 Winter 2021

TAKE FREE



## 新潟の冬じたく

### 冬の訪れを感じる

#### 冬を告げる白鳥

新潟県阿賀野市にある国の天然記念物「瓢湖(ひょうこ)」。

白鳥の渡来地として有名なこの場所には、毎年10月上旬になると通々シベリアから、多い時は5,000羽もの白鳥が訪れる。昭和29年、日本で初めて野生の白鳥の餌付けに成功したことから、地元の人にとっては餌やりも冬の風物詩。午前9時、11時、午後3時の一日3回「白鳥おじさん」が餌をまく時は、白鳥をはじめたくさんの水鳥が集まる様子が見られる。ゆっくり観察したいなら早朝が夕方おすすめ。雪を被った五頭山を背景に白鳥が飛び立つ姿は圧巻で、自然の力強さを感じられる。



毎年野鳥が来る理由は餌やりだけではない。湖の周りにはある畑や田んぼなど、地域そのものが野鳥にとって過ごしやすい環境ということ。その土地に住む人々が、昔ながらの暮らしと自然を守り続けているからこそ、今なおこの景色が見られている。そんなことを想いながら、来年も白鳥が来る場所であって欲しいと願う。



△三角だるま「クラシック SUZUVEL」新潟の伝統工芸品に新しい命を吹き込むニイガタスーパーニアクラブとSUZUVELのコラボアイテム。地域によって表情が異なるのも魅力の三角だるま。これは新潟のお顔。

雪で困ることもたくさんあるけれど、時には雪を利用して助けられることもある、雪と一緒に暮らす。当たり前に見える景色も昔の人の知恵や経験から繋がっていることを想うと、ちょっと違って見えるかもしれない。

### 冬を迎える

#### 雪と一緒に暮らす

新潟の冬といえば、まず思い浮かぶのが「雪」ならではの冷たく乾燥した季節風と海水温の高い日本海、山脈に囲まれた地形。特に長岡や妙高は山の麓でもあり、雪が降りやすい条件を全てクリアした日本有数の豪雪地帯。

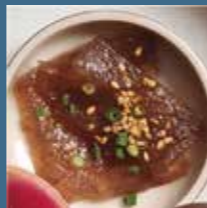
10月頃から、県内のニュースでは「消雪パイプの点検」や「街路樹の雪囲い」の話題が放映され、冬の訪れを感じることになる。

新潟の暮らしに雪を感じるの、古くからある工芸品からも。【小千谷縮(おちやちみ)】は独特のシボが魅力の麻織物。布を雪で晒し、その水分で撚りがほどけることを利用している。縁起物として親しまれている【三角だるま】は全国的にも珍しい円錐型のだるま。冬に養(みの)をかぶった姿が由来と言われており、への字の口元とヒゲが可愛いことからお土産としても人気。

### 冬を越える

#### 冬の間も美味しく

新潟には、長く寒い新潟の冬を越えるための郷土料理が多く存在する。代表的な「雪室」は、その名の通り雪の中で食材を貯蔵する方法。にんじん、白菜、大根、キャベツ等の野菜を0℃前後の室温が保たれる雪の中におくことで、野菜は自分の身を守ろうとして栄養素や旨味を凝縮させる。そのため、通常よりも甘みが強く味の濃い野菜に仕上がる。その他、天日干した大根を醤油ベースの漬物にして楽しむ「はりはり漬け」や、夏の間にたくさん採れた茄子をからし漬けにした「からしなす」といった漬物も多くみられる。ちょっと珍しいのは「えごねり」。天日干して乾燥させた海藻を煮てよく練り、冷やし固めたもので、山に近い場所では冬に食べられる貴重な海の幸として親しまれてきた。



▷ えごねり(佐渡ではいごねり) 酢味噌や醤油で食べることが多く、地域によって薄く伸ばしたり、巻いて食べたり様々。

新潟のお正月に欠かせない「のっぺ」からも土地の特徴がよく見える。干し貝柱でだしをとった、里芋が主役の煮物。昔は冷蔵庫の代わりに雪を使っていた名残から、冷たいまま食べる家庭もある。同じ「のっぺ」でも山間や海沿いといった地域によって違いがあるのも郷土料理の面白さの一つ。

SHO'S  
831School  
第3回

## オーナーシェフ鈴木 将の 新潟831講座

だいこん [ daikon ]



お鍋に薬味に、生でも茹でても・・・様々なかたちで食卓を支える野菜

よく食べられている根の部分は、水分がほとんど。ジアスターゼという消化酵素が豊富に含まれていますが、熱に弱いので生のまま食べるのがおすすめ。品種も豊富で最近では食卓を鮮やかに彩る色大根も人気。収穫時期や部位によっても味が異なるので、料理によって使い分けて楽しむこともできる身近ながらに魅力が深い野菜。

NIIGATA BRANDS  
▶▶ 雪だいこん [ yukidaikon ]

Tasety Point !!

- 1 新潟で11月以降に多く出回る大根は「秋冬だいこん」とよばれ、強い甘みとみずみずしさが特徴。
- 2 「秋冬だいこん」を雪が降った後に掘り起こす、雪だいこん。辛みが抜けて甘さが際立った大根は、まるで果物のような食感が楽しめる。

Recommend Menu !!

大根ステーキ ぜひ試していただきたいのが“焼かない”大根ステーキ。5mm程度の厚さに切ってオリーブオイルと塩をかけるだけで、雪大根のみずみずしい甘みを楽しめる一品に。

着るSUZU.



私たちが生産者の考え方や

取り巻く環境を考えて食材を選ぶのと同じように、デザインやロゴに込められた想いを着る、アパレルライン。

【1989パーカー】

「スローフード」という概念が生まれ、食の革命がおこった1989年。ファストライフ・ファストフードの普及から、その土地に古くから根付いた農産物や文化、食への関心が薄れてきていることを危惧し、イタリアで始まった社会活動「スローフード」。この気づきと考え方を大切にしたいとデザインされたロゴです。



【1989 apron】

ポケットの部分に端切れの布を使ったエプロン。厚手なのでガシガシ使って洗っていただけます。日常使いしていただけるように、シンプルなデザインに仕上げています。

## 店舗案内

### Nagaoka city

SUZU365

☎0258-24-8677  
📍新潟県長岡市下々条 1-126

越後の台所 すずきち

☎0258-28-8410  
📍新潟県長岡市古正寺 2-78

越後炉ばたと雪国地酒 ちいぼう

☎0258-35-7229  
📍新潟県長岡市堀金 1-3-13

SUZUDELI

☎0258-94-4960  
📍新潟県長岡市千秋 2-278  
リバーサイド千秋 1F

おむすびと汁と茶 6SUBI

☎0258-86-8545  
📍新潟県長岡市撰田屋4-7  
撰田屋6番街発祥ミュージアム・米蔵内

### Niigata city

FARM TABLE SUZU

☎025-240-4777  
📍新潟県新潟市八千代 2-5-7 [BP2] 2F

SUZUVEL

☎025-282-7613  
📍新潟県新潟市花園 1-96-47  
CoCoLo新潟西館 1F

TABI BAR & CAFE

☎025-383-8966  
📍新潟県新潟市花園 1-96-47  
CoCoLo新潟西N+



各店の詳しい情報は  
こちらから

お問い合わせ先 ▶ info@suzugroup.com

お買い物はこちら ▶ http://suzu365.shop

より詳しい情報はWEBサイトをご覧ください▼

http://suzugroup.com

商品情報やおトクな情報が届くメルマガ会員も募集しています▼



タケウチマスタード

▷ タケウチマスタード (辛口) / ¥918

「からしなす」に「麴」など、新潟メイドで作られたマスタード。 Grillした鶏肉に添えたり、ホットドックのマスタードとして使ったり。いつものマスタードを変えるだけで、ちょっとリッチで和のテイストを感じる味わいに。



Sho Suzuki シリーズ  
△ 安塚雪室熟成スパイス MIX

雪室でじっくりと熟成させた旨味成分がたっぷりと入ったスパイスは、魚介と合わせて。千切りにした人参やボイルしたエビを、ナンブラーとスパイス MIX で和えるだけでソムダム風に。ブレンドされているカシューナッツがアクセントのエスニックな味わい。

Sho Suzuki シリーズ

▷ 佐潟ハーブソルト / ¥734

オレガノやフェネルなどのオーガニックハーブと笹川流れの塩の柔らかな味わいは、お魚料理との相性抜群。アクアパッツァの下味や、レモンとオリーブオイルと合わせてカルパッチョの味付けなど、これ一本で味が決まるとても便利なアイテム。



各商品は  
こちらからも  
ご確認くださいませ！  
(SUZU365 onlineshop)

おむすびジャム

▽ 玄米トマト味噌 / ¥580

長岡市の老舗味噌屋さんの「玄米味噌」とトマトを合わせた、新感覚のおかず味噌。爽やかなトマトの酸味とお味噌の深いコクに、にんにくのアクセントがご飯とベストマッチ。一手間プラスして焼き目をつけても。

ホノラノショップではお米も買えます。

ジョンの  
◁ ホタルのひかり米

/ ¥2,400 (3kg)

ホタルが棲む長岡市越路地区。そこで農業や肥料は最低限しか使用せず、その土地の力を借りて育てたお米は、美味しくくてやさしい味わい。炊き立てはもちろん、冷めても美味しいのは生命力のあるお米だから。新潟の人も認める美味しさをぜひ。

日本海企画

▷ 笹川流れの塩 / ¥702

村上市を中心に日本海沿いに続くルート「笹川流れ」。そこでとれる海水を元に薪と釜で時間をかけて作られる塩は、とてもまろやかで旨味がたっぷり。シンプルな塩むすびでお米とお塩の甘みを味わうのがおすすめ。

柳醸造

▷ 新潟の食べるみそラー油 / ¥566

長岡の伝統野菜「神楽南蛮」を使用した、お味噌やさんのラー油。具がたっぷり入っており、まさに「食べる」感覚でご飯に添えるも混ぜ込むも◎。神楽南蛮独特の丸みのある辛みと、お味噌の味わい。食感・風味ともにいろんな味を楽しめて、お米がすすむこと間違いなし。

ガッツリいきたい時も  
さっぱりさせたい時も。

調味料一つで楽しみが広がります。

米といえば新潟、新潟といえば米。  
おいしいお米を食べて育った人たちは  
そのおいしい食べ方を知っています。

積極的に食べたい野菜も、  
ただのサラダじゃつまらない。

野菜好きはもちろん  
苦手な方やお子様にも試して欲しい  
ちょっと変わった楽しみ方。

気分を変えたり  
1日の疲れをリセットしたり。  
自分へのご褒美も、  
心にも身体にもやさしいものを。

こんな徳利で

おうち晩酌も

ちょっと楽しく

昔のまま徳利  
＆おちよこセット / ¥1,155

野菜と和えて  
チーズと焼くだけ。  
グラタンにしても◎



SHO SUZUKI KANJI シリーズ

◁ X KOJI かける瓶 / ¥410

甘酒をサラダにかけるドレッシングとして使うのもおすすめ。オリーブオイルとレモン汁、塩を合わせてかけるだけで、自然な甘味で野菜が食べやすくなる。玄米を使用した甘酒なので、ほのかに感じる香ばしさもポイント。

JOHNNY ディップソース

▷ 辛子なすタルタル / ¥626

長岡の郷土料理「辛子なす」。その食感と風味を生かしたマヨネーズタイプのソースを使うことで、ポテトサラダがおつまみにぴったりの逸品に。昔ながらの味を今風にアレンジする、SUZUらしい楽しみ方。

Sho Suzuki シリーズ

▷ 越路パーニャカウダ / ¥850

SUZU で「野菜と合わせるソース」として定番なのが、このパーニャカウダソース。にんにくとアンチョビの香り & チーズのコクはどんなお野菜にも合う味わい。軽く温めたソースをたっぷりつけて召し上がれ。

お気に入りのお皿に並べるだけで  
気分も上がるおやつ Time に

サタルニア シベリアカラー

デザートプレート (シナモン) / ¥1,100

365BAKE

△ 摂田屋キャラメルカヌレ / ¥2,836 (8個入り・送料込)

ラム酒の代わりに、長岡市摂田屋で生まれた「サフラン酒」を使用したカヌレ。ほんのりスパイスの効いたサフラン酒の香りと、県産玄米粉の香ばしさがポイント。もっちりとした食感を楽しんで。

※アルコール分は飛んでいるので、お子様でもお召し上がりいただけます。

365BAKE

▷ 136 OLD COOKIE / ¥380

素材にこだわっているからこそできる、シンプルなクッキー。甘さ控えめの昔ながらのクッキーは、そのままでももちろん、ジャムやチーズと一緒に食べるのもおすすめ。子供も大人も安心して食べられる、王道おやつ。

365BAKE

◁ 醸造のまちのビスコッティ / ¥680

おやつにもおつまみにもなるのが、このビスコッティ。醸造のまち・摂田屋にある蔵でつくられている酒粕を使用しており、一口ごとに酒粕の香りが広がる。エスプレッソの代わりにお酒に浸して食べるのが新潟流の嗜み方とか。

※アルコール分は飛んでいるので、お子様でもお召し上がりいただけます。

FREEDOM NUTS

◁ HOT BEEF - ホット醤油ビーフ - / ¥580

新潟発のフレーバーナッツブランド「FREEDOM NUTS」。県産牛肉の旨味と長岡産の醤油を絡ませたナッツにフライド唐辛子。お酒に合わないわけではない組み合わせ。ビールもいければ、辛口の日本酒と合わせて新潟を感じる晩酌はいかが？

▲上から、くるみ味噌/フルーツ&ハーブ/醤油ビーフ/ホット醤油ビーフ。

各商品は

こちらからも

ご確認くださいませ！

(SUZU365 onlineshop)



各商品は  
こちらからも  
ご確認くださいませ！  
(SUZU365 onlineshop)



各商品は  
こちらからも  
ご確認くださいませ！  
(SUZU365 onlineshop)