

道の駅 ながおか花火館

越後 いっぴん 市

ECHIGO
IPPIN Market



新潟県内の人気スイーツ 20店が大集合!

巷のトレンドスイーツ、話題の専門店、テッパンの名物おやつetc...

越後スイーツフェスタ2022冬

1/9日・1/10祝月

in 道の駅 ながおか花火館

イベント開催時間 11時~16時

会場: 道の駅ながおか花火館 イベントルーム 催 -sai-



道の駅 ながおか花火館

ドンとー

ガチャガチャ大会

ドンと! ガチャガチャ大会を開催!!



開催時間: 10時~16時まで

道の駅 ながおか花火館で
買い物・飲食をしたレシートを
提示すると、
合計金額2,000円につき1回、
はずれなしの
特設ガチャガチャができる♪



「越乃酒御喇処」
越後の清酒
大試飲大会開催!

18歳の清酒の中から、5種類の清酒を試飲可能のところ

2日間に限り、
1000円 → **300円**に!

● 会場 ●
越後御貢屋 地酒BAR
「越乃酒御喇処」



主催: 御貢屋
越後長岡

道の駅ながおか花火館 物産直売所 越後長岡「御貢屋 本店」
〒940-2121 新潟県長岡市喜多町 707 道の駅ながおか花火館 いっぴんモール内
TEL.0258-89-6845 <https://omitsugi.com>



共催: 道の駅 ながおか花火館

新潟県内の人気スイーツ 20店が大集合!

巷のトレンドスイーツ、話題の専門店、 Teppan の名物おやつ etc...

越後スイーツフェスタ2022冬

ガトーシェフ三味堂



ゆうやけポップ

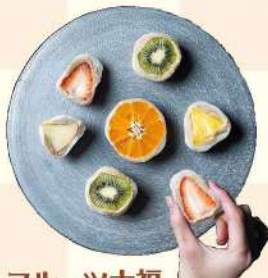
チョコ・モカ・シトロン
紅茶・抹茶・フルーツ 各180円

おやつや はちぶんのいち



たまごシフォン
1カット180円
※10日のみの出店

フルーツ大福 栗歩といもこの芋栗本舗



フルーツ大福
450円~

カヌレド キャンティ canele de CHIANTI



カヌレBOXセット
1,000円~

レジーナスイーツ & ベイカリー



正義の塩プリン
350円

Tea & Sweets 雪の香テラス



雪の香プリン
各330円~

赤倉観光ホテル



フルーツケーキ
1カット270円

菓子工房 やしろ



まぼろしの
半熟チーズロール
プレーン・苺・バナナ・柿・みそ
各800円

菓子工房 綾子舞本舗タカハシ



抹茶と栗のミルフィーユ
980円

たまご畑 (鎌田養鶏株式会社)



かまたロール(3種)
各220円

★一部参加店商品の紹介です。

お店のご紹介

◆ BARREL COFFEE BAUM (新潟市)

バレレ コーヒー バウム
こだわりのしっとり感がたまらないバウムクーヘン専門店。約 21 層にも及ぶ薄く丁寧に焼き重ねられたバウムは、1度食べたらクセになるしっとり感と口に入れた瞬間広がるふんわり感を表現した職人の技をお楽しみください。

◆ おやつや はちぶんのいち (新潟市)

2019年にオープンしたシフォンケーキ専門店。一番人気は五泉市、キムラファームの新鮮な卵を使用して、卵本来のやさしい甘みと風味が特徴の「たまごシフォン」年齢問わず誰が食べても美味しいと言ってもらえるようなしっとりふわふわな食感がこだわりのポイント。

◆ モンレーヴ (新潟市)

吉乃川の清酒を使った越乃シヨコラ、フィナンシェ、クッキーをはじめ新潟の素材を活かした数々のスイーツが大人気のお店!

◆ レジーナスイーツ&ベーカリー (上越市)

洗練された上品なスイーツと個性豊かな焼ききたてパンを提供する人気店。「正義の塩プリン」は上越産「三和牛乳」と雪室熟成の「雪むろの塩」を使用。ゆっくりと火を通すことでトロトロな食感が特徴的。

◆ スイーツナカシマ (糸魚川市)

大糸チーズ、米粉練乳サンドなどで各メディアで大注目的人气スイーツ。※スイーツフェスタ会場隣 御買屋で好評販売中!

◆ 赤倉観光ホテル (妙高市)

1937年創業、日本のリゾートを代表する老舗ホテル運営、伝統のフルーツケーキ、ドライフルーツとクッキー、3ヵ月間じっくり漬け込んだ特製のラムレーズンが、ざっしり詰まった自慢のケーキ。ホテルへ訪れる著名人のお土産としても人気。

◆ 菓子工房 綾子舞本舗タカハシ (柏崎市)

柏崎で和洋菓子店、和カフェ、ベーカリーの3店舗を展開する人気店。今回は栗をテーマに、米粉シフォンを使ったモンブランや、抹茶クリームを合わせた和モダンテイストのミルフィーユ、チョコレートシュー生地が特徴的な星シュークリームなどを提供します。

◆ 念吉 (新潟市)

新潟市の伝統的な引き菓子として定番の「プラリネ」。長年市民に愛され続けている同店のこだわりは、その日使用する分だけのアーモンドを毎日クラッシュして風味豊かに仕上げること。様々な食感が味わえる豊かな味わいを楽しんで。

◆ フルーツ大福 栗歩といもこの芋栗本舗 (新潟市)

旬のフルーツを風味豊かな国産栗と国産イモあんで包んだフルーツ大福の専門店。果物を丸々一つ包んだ大きなシルエットと美しい断面が特徴的で、口の中にあふれる果汁と栗とイモの甘みをぞんぶんに楽しめます。

◆ カヌレド キャンティ

◆ canele de CHIANTI (新潟市)

「ミシュランガイド新潟」に選出された「Atelier CHIANTI」がプロデュースする県内初のカヌレ専門店。パティシエ出身のモダンイタリアンシェフが作る新食感カヌレは、超高温で2日以上熟成させた生地を2時間かけて焼き上げた自信作です。

◆ Tea & Sweets 雪の香テラス (上越市)

創業 50 年代の製茶問屋プロデュースの日本茶スイーツ専門店。雪室で熟成させた雪室銘茶それぞれの茶葉の個性がプリンに溶け合い独自の風味が楽しめます。本当にたくさん茶葉量を使った、お茶だからできた雪室銘茶のプリンの数々です。

◆ おかしとおやき こうとう (南魚沼市)

和菓子をメインに地元六日町で絶大な人気を誇る店。看板商品の「お六饅頭」は、沖崎・多良間産の特上黒糖を使った上品な風味と、独自の製法から生まれたモチっとした弾力性のある生地の食感が人気でリピーターも多い。

◆ たまご畑 (鎌田養鶏株式会社) (柏崎市)

普通卵と比較してビタミンEが約 10 倍、ビタミンDが約 5 倍多く含まれていて、フレッシュな健康たまご「鎌田養鶏卵」をふんだんに使った養鶏場直営のスイーツ。やさしい卵の風味たっぷりの自家製オーソーツの数々をお楽しみください!

◆ ガトーシェフ三味堂 (新潟市)

数々のコンテストで輝かしい成績を修めた店主が手がける人気パティスリー。毎日でおなじみの新潟名物・ほっぺ焼きをモデルにした「ゆうやけポップ」は「新潟市土産コンクール」市長賞、「全国菓子大博覧会」などでさまざまな受賞歴を持つ焼き菓子です。

◆ サニーデイズ

◆ SWEETS&CAFE SUNNYDAYS (新潟市)

完全グルテンフリー、新潟県産米粉を使用した見た目珍しい四角いシュークリーム「my block」が人気。パッと見は小さな食パンの横で、中にギッシリクリームが詰まっている。SNSで話題になり、店頭は連日行列になる人気ぶり。

◆ マギーア マドレーヌ

◆ Magia Madeleine (三条市)

新潟県内唯一のマドレーヌ専門店。保存料、着色料、合成香料、人工甘味料を使用せず、こだわりの小麦粉、バター、新潟県産卵など上質で厳選した素材を使用しマドレーヌを毎日お店で手作りしています。

◆ 御菓子司 山川製菓 (糸魚川市)

今や糸魚川を代表するお菓子となった「赤ちゃんのほっぺ」が看板商品の老舗菓子店。名前の通りふんわりと柔らかな食感が特徴的な赤ちゃんのほっぺは、餅生地、あん、生クリームのバランスにこだわった洋風大福。

◆ 菓子工房 やしろ (柏崎市)

数々のコンクールで受賞歴があるパティシエが作る看板メニューは、ふわっととろける食感が楽しめるチーズケーキ生地のロールケーキ。柏崎の厳選された天然素材を活かした「ふんわり」「しっとり」「やわらかな食感の口溶けが自慢。

◆ すいもあまいも (長岡市)

道の駅ながおか花火館内で季節の県産フルーツを中心とした美味しいフルーツ、パン屋の美味しい食パン、贅沢生クリームを使用したフルーツサンドを展開します!話題のマリトッツォも大好評!

