



魚沼ごちそうおにぎり

手づくりみそソースに漬け込み焼きた『牛肉おにぎり』、イノシシ肉、天然鮎の『天むすび』、ペーセントマト味噌を塗りチーズをのせ石窯で焼きさらに生ハムで巻き、チーズをまぶしたエビを上のにせたおにぎり。嬉しいデザート付き！

店舗名: 味乃家 魚野川



焼き鮭といぶりがっこのおにぎり・とりマヨおにぎり

脂ののった銀鮭と魚沼産いぶりがっこの組み合わせはバツグン！とりからの甘だれがけにマヨネーズをまぜた王道の人気の組み合わせおにぎり！

店舗名: 居酒屋 響



世界の魚沼おむすび

世界一のコシヒカリをオーナー自前作り上げ、米を炊く火加減、水加減も細部までこだわったおにぎり。
世界一の米と天然鮎、魚沼わさびを使用した「世界一の天然鮎わさびおむすび」と村上の塩引き鮭と笹川流れの藻塩を使用した「鮭とわさびのむすび」の2品。

店舗名: 魚沼炉端 越炭々



魚沼ごちそうおにぎりプレート

黄金色に輝く『いわなのいくら』『いわなマヨ』『魚沼美雪ますのハワイ風』3種の具材をのけました。のりはご飯がこぼれにくくなるように工夫、さらに『山ぶどう塩』を添えてあるので、塩おにぎりも楽しめます！

※1日限定10食
※いわなのいくらは年間使用量が決まっているため、なくなり次第メニュー変更いたします。

店舗名: 奥只見レイクハウス

ガーリックシュリンプのおにぎりプレート ローストビーフのおにぎりプレート

お店で人気のガーリックシュリンプとローストビーフがおにぎりに！嬉しいドリンクとデザート付き！

店舗名: ALL STAR CAST



うま・旨 のつけおにぎり

当館をご利用いただいた若い方を中心に聞き取り調査をし、斬新で旨いおにぎりをテーマに第1期のごちそうおにぎりを形に！お米は温度管理のしっかりしたブランド米を使用！焼き肉・エビ天・すじこのおにぎり。

※平日限定15食

店舗名: 神湯とふれあいの里



コシヒカリカルツオーネ

ピザ屋さんが作るごちそうおにぎり。納豆や味噌など地元材料を混ぜ込んだおにぎり2種を小麦粉の生地で包み蒸して焼きました。「これがおにぎり〜？」と言わずに一口食べてみてください。
新感覚フィンガーフード誕生です！

店舗名: 砂礫



すし屋の海鮮手まり握り

魚沼福山のコシヒカリを使ったこだわりの赤酢シャリと静岡直送の本わさびを使用しました。

※海鮮手まり握りをメインにしたコースも5,000円よりご用意できます。(前日まで要予約)

店舗名: 鮭とと



近所のみそやさんのけんさん焼

美雪ます(ときどき銀鮭)のおにぎりと近所の味噌屋さんの味噌のけんさん焼。他の食材もできる限り自家製です！材料全てにこだわり、手づくりこだわっています。

店舗名: 須藤魚屋



あんかけ搾菜入り焼きおにぎり ふかひれの姿煮あんかけ 搾菜入り焼きおにぎり

中国料理のあんかけ 鍋巴コーバー(おこげのこと)を焼きおにぎりで表現。焼きおにぎりに搾菜ザーサイを入れる事で中国風焼きおにぎりにしました。鮎を少しずつつおにぎりに掛けるもよし、全て掛けるもよし。ふかひれの姿煮あんかけバージョンには、贅沢にふかひれの姿煮を丸々1枚使用しました。

店舗名: 中国料理 鵬鯉



超厳選こだわりの塩むすび

お米はJA北魚沼の食味コンテストで最高得点を獲得した農家さんが生産したお米を使用。海苔、塩はもちろん研ぎ水までこだわって作りました。
※通常店舗で使用しているお米とは別炊きのため、土日祝のみ限定10セットの販売です。

店舗名: ゆ〜パーク薬師内
お食事処ふきのとう



冷やし出汁おにぎり

焼きおにぎりや地焼きアユをキンキンに冷えた出汁でサラサラと。コシヒカリおにぎりの新しい食べ方をお楽しみください。さらに地産産物ち豚を使った肉巻おにぎりも付いています。

店舗名: レストラン朱鷺

たれかつバーガーおにぎり

握った熱々の魚沼産コシヒカリをやわらかく、さっくり揚げたヒレカツで挟みました。カツには自家製特製ダレを使用しています。最後に厚くてバリバリの焼きのりで包みました！

店舗名: レストラン モンブラン



魚沼ごちそうおにぎり

魚沼市産コシヒカリを使用した具沢山の贅沢おにぎり。季節に合わせた具材のおにぎりをお楽しみいただけます。海苔塩お米全てにこだわった極みのごちそうおにぎりもご賞味ください。
※テイクアウト専用です。

店舗名: すとあはちじゅうはち



香秀で魚沼コシヒカリ

焼いた鰯と海老を混ぜ込んだおにぎりと、タラコご飯で牛のしぐれ煮を包んだ出汁巻クレープ包み風おにぎりの2種セット。旬の食材を使ったお吸い物もついた今の時期だけの特別セットを是非味わってください。

店舗名: 旬食や 香秀



公式サイト



魚沼ごちそうおにぎり 早見表

	店舗名	営業時間	営業時間帯		テイクアウト	定休日	TEL
			昼	夜			
1	味乃家 魚野川	11:00～19:00	●	●	● プラス100円	水曜日	025-794-3012
2	居酒屋 響	17:00～23:30	—	●	●	月曜日	025-792-8208
3	魚沼炉端 越炭々	11:30～14:00、18:00～22:30	●	●	●	月曜日他	025-793-7744
4	奥只見レイクハウス	9:30～16:00／お食事 10:00～15:00 ラストオーダー	●	—	×	水曜日 他	025-795-2445
5	ALL STAR CAST	11:00～17:00	●	—	● 事前予約	不定休	025-793-2818
6	神湯とふれあいの里	レストラン 11:00～21:00 (オーダーストップ 20:00) 平日 15:00～17:00 休憩有	●	●	●	9/14.15、10/13、 11/17、12/22	025-799-3350
7	砂礫	10:30～22:30	●	●	● 事前予約推奨	水曜日	025-792-6650
8	旬食や 香秀	17:00～23:00	—	●	×	月曜日	025-792-6901
9	鮎とっと	17:00～22:00 (ラストオーダー 21:00)	—	●	×	月曜日・他2日程度	025-793-7376
10	須藤魚屋	17:00～22:30 (オーダーストップ 22:00)	—	●	● 事前予約推奨	日曜日 他休みあり	025-792-0313
11	中国料理 鵬鯉	11:30～14:00 ラストオーダー 17:30～20:00 ラストオーダー	●	●	×	月曜日 (祭日の場合は翌日)	025-792-7209
12	ゆ〜パーク薬師内 お食 事処ふきのとう	平日 11:00～14:00 土日祝 11:00～19:00	●	●	●	水曜日	025-792-5554
13	レストラン朱鷺	11:00～22:00	●	●	×	水曜日	025-794-3298
14	レストラン モンブラン	11:00～21:00	●	●	● 事前予約推奨	木曜日	025-792-1052
15	すとあはちじゅうはち	9:00～16:00	●	—	●	木曜日 (祝日の場合は原則翌日)	025-792-7300



テイクアウトは事前予約の記載がない場合も、事前にお問合せを推奨します。

開催期間：2022/7/15（金）～10/14（金）



公式サイト