

佐渡島で立ち寄るなら……

島外に未出荷の甘い果物を唯一堪能できる農園

フルーツカフェさいとう

新潟で生まれ、佐渡島で育ったいちご「越後姫」は、酸味が少なく、甘くて柔らかな食感が特徴。実は傷つきやすく出荷が難しいため、島でしか味わえない貴重な品種です。農園では、ほかにりんごや柿などを栽培。カフェも併設しています。

新潟県佐渡市新穂青木667-1
☎ 0259-6717088
⑨ 10時～16時

口に入れるとスッと溶けて、甘いいちごの香りが広がります

名物のいちご削りは、凍らせた越後姫だけを薄くスライスした氷デザート。「佐渡乳業」の牛乳を使った手作りの練乳をかけて。500円



薄く伸ばしたいごねりを丸めた巻きいごねり。島内では主流の形状。ねぎや生姜など薑味と一緒に食べる。

外資系の航空会社も愛用する大吟醸(右)2,500円と、受賞歴の多い万穂(左)5,000円(ともに720ml)



尾畠酒造

おいしい米と水に恵まれた佐渡島は、酒造りにも最適。なかでも「尾畠酒造」が手掛ける「真野鶴」は、今では珍しくなった冬の早朝仕込みを行う地酒です。寒い空気にさらすることで、ほかでは再現できない繊細な味わいを叶えます。

新潟県佐渡市真野新町449
☎ 0259-553171
⑨ 8時～17時 無休

日本海の産物が作る島のソウルフードを味わう

早助屋

日本海沿岸の岩場でしか採れない海藻、いご草。これを溶かして冷やし固めたいごねりは、郷土料理のひとつとして、島人に愛されています。早助屋は島で60年以上続くいごねり工房の老舗。佐渡島で売られる大半の生産を担っています。

新潟県佐渡市沢根炭屋町37
☎ 0259-526577
⑨ 7時～19時 無休

焼菓子ヒガナ

体にやさしく、心温まる素朴なスウィーツ

島の南部、小木港の近くにある「ヒガナ」。レトロな一軒家を改装した店内には、日替りで10種類前後の焼き菓子が並びます。材料にはすべて植物性由来のものを使用。マクロビオティックを学ぶ店長、長谷川千鶴さんのこだわりです。

新潟県佐渡市小木町410
☎ 0259-6717895
⑨ 13時～18時 不定休



丸中商店

鮮度が重要な海産物のお土産処

朝市で購入した鮮魚を加工して販売する「丸中商店」。素材を生かすため、調味料は魚ごとに最低限の量のみ使用。味を損なわずに調理された新鮮な海産物として人気を集めます。事前にリクエストした魚で加工してもらつことも可能。

新潟県佐渡市泉1-345
☎ 0259-6314770
⑨ 8時～17時(日曜9時～) 無休



思わず立ち寄りたくなる、雰囲気のある店構え。かつてお土産で買った人からのリピート購入が多いそう。

