

Vol.1

[2022.12]

発行者：新潟県信用組合

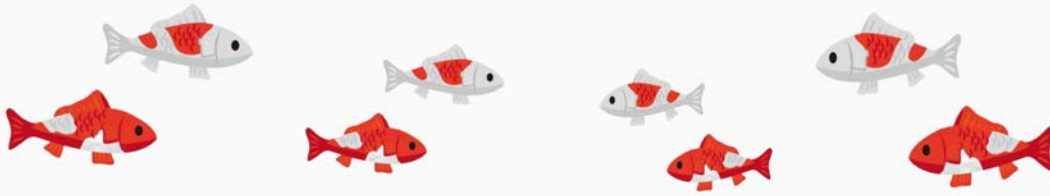
長岡支店
長岡市表町1丁目11番地2
Tel.0258-33-2141

長岡西支店
長岡市西津町3852番地3
Tel.0258-28-2511

小千谷支店
小千谷市本町1丁目12番1号
Tel.0258-82-4131

けんしん

地域応援マガジン



けんしんは
長岡・小千谷地域の
頑張る事業者を
応援します



掲載をご希望の方はけんしん長岡・長岡西・小千谷支店の窓口・営業担当にお声かけください

麺や けん

長岡市浦536-3

TEL.070-9050-6159

<https://www.instagram.com/menyaken/>

NewOpen



長岡市越路地区にオープンしたラーメン店。長岡市有名ラーメン店にて修行し、自分の作るラーメンを提供したいという思いから 2022年9月15日オープン。醤油ラーメンのみとこだわりがあり、ラーメン好き、特に醤油ラーメン好きにはたまらないお店です。

白色を基調とした外装・内装に仕上げ、犬のキャラクターロゴもかわいらしく、女性一人でも来店できるように工夫しています。「常に変化」をスローガンに掲げており、実は毎日少しでも味付けを変えています。よりおいしいラーメンを求めて営業中です。メニューはラーメン 750円、ラーメン大盛 850円、チャーシューメン900円、チャーシューメン大盛1,000円、チャーシュー丼450円、チャーシュー丼小330円。メンマ、小松菜、チャーシュー、ネギ、たまごで自分の好きな具材をトッピングができます。今後はさまざまな地域の醤油を吟味した中で、期間限定の醤油ラーメンの提供を予定しています。

取材:長岡支店 伊藤



▲店舗外観

▼チャーシューメン大盛



▼店主の小岩健二さん



営業時間：昼 11:00～15:00 夜 17:00～20:00

土・日・祝日 11:00～20:00

定休日：毎週月曜日(月1～2回連休あり)

駐車場：11台

席数：20席



▲看板商品「舞鶴 鼓」

▼恩田酒造外観



▼販売風景



恩田酒造

長岡市六日市町1330番地

TEL.0258-22-2134

<http://www.maitosuru.com>

1875年(明治8年)創業。代表の恩田紀男さんは、恩田酒造5代目の蔵元です。看板商品「舞鶴 鼓」は、新潟駅、長岡駅、越後湯沢駅「ぼんしゅ館」を中心に販売しているほか、通販サイトでも販売しています。特に商品の1つ「舞鶴 鼓 88」は、精米を抑えた玄米本来の香りやコクを楽しむことができる商品となっています。県内酒蔵の清酒は「淡麗辛口」の傾向が強く、深い味わいよりのど越しの良さが目立ちますが、「舞鶴 鼓88」は「淡麗辛口」をベースに玄米を熟成させた「香りや甘み」を堪能できます。また、自家所有の田んぼで栽培された酒米「一本罨」を使用しているのが特徴です。以前は「五百万石」という酒米を使用していましたが、県が「一本罨」を開発後すぐに栽培を開始しました。長年にわたり自社栽培米を使用していることが、一押しポイントです。

140年以上の伝統を誇りに、今後とも長く愛される清酒作りに代表含めた5人で励む毎日です。

新潟駅・長岡駅・越後湯沢駅にある「ぼんしゅ館」にて不定期ですが試飲販売を行っています。試飲をしてお気に入りの一本を探してみたいはいかがでしょうか？

取材:長岡支店 渡辺

七輪炭火焼肉・ホルモン かりん亭

長岡市永田2丁目3番2号

TEL.090-6351-4892

<https://www.hotpepper.jp/strJ001294821/>

NewOpen

2022年3月に長岡市永田にオープンした焼肉ホルモンのお店をご紹介します。七輪を使った炭火焼きに拘り、ワンランク上のお肉をリーズナブルな価格で提供しています。カルビ、ロースなどの焼肉の定番メニューから、人気の白コロホルモン・牛タン・黒豚のシャトーブリアンまで厳選された新鮮なお肉を多数取り揃え、幅広い年代層で連日の賑わいで。取材時に食べた白コロホルモンは外はカリッと中はフワッとジューシーな食感がクセになる一品です。ホルモンが苦手な方がホルモン好きになる美味しさです。特上カルビはとろける美味しさに思わず笑みがこぼれます。お肉は国内最大級の芝浦市場や地元食肉センターから直接仕入しているそうです。また秘伝の味付けにお酒も進みます。店内は全席テーブル席で飾らない温かみのある雰囲気です。ご家族、ご友人、会社仲間など、様々なシーンで七輪を囲みながら美味しいお肉を楽しんでみてはいかがでしょうか。

取材:長岡西支店 野澤



▲名物のシロコロホルモン

▼特上カルビ



代表の渡邊さん(向かって左上)とスタッフの皆さん▼



営業時間：月～金・祝前日 17:00～23:00

土・日・祝日 11:00～23:00

※L.O：料理・ドリンク共に22:00

※土・日・祝日は昼から通し営業となります

定休日：なし 駐車場：7台 席数：26席



▲店舗外観

代表の佐藤義治さん。
ご来店お待ちしております▼



▲1.5tのパネルバンタイプです



Auto Shop HERO'S

長岡市宮本町1丁目甲492番地1

TEL.0258-86-8833

<http://autosshop-heros.com/>

”キッチンカーで新規事業しませんか？”

長岡市宮本町の国道8号線沿いに自動車販売店を構え、移動販売キッチンカーの制作販売、キャンピングカーの販売等を営む会社のご紹介です。商品のラインナップは軽トラに載せる軽タイプ、小型トラックに載せる1tタイプ、1.5tのパネルバンタイプトラックタイプの3種類があります。外装のデザインからキッチン設備の作り込み、保健所対応まで何でも相談に乗ってくれます。軽トラタイプは室内で立って仕事ができるくらい広いスペースがあります。また車のサイズも小型のため狭いスペースでも販売が出来るのが強みです。本格的にイベント出店をお考えの方はトラックタイプがオススメのことです。使い方もキッチンカーに限らず、移動マッサージ店、移動ネイルサロン、移動オフィス等使い方は自由です。ご要望に応じて最適な1台を提案してくれます。移動キッチンカーで新たな収益の柱を作ってみませんか。

営業時間：9:30～19:00

定休日：毎週火曜日

駐車場：6台

取材:長岡西支店 野澤

割烹 竹屋

小千谷市日吉1丁目7番26号

TEL0258-82-3888

<https://www.instagram.com/takeya3888/>



創業62年、小千谷市民に永年愛され親子3代で営む割烹料理店”割烹 竹屋”。

“新鮮”をモットーに海の幸・山の幸を大切にした料理を提供しており季節感のある創作料理がおいしいと評判です。食材は店主自らが毎朝市場で仕入れを行い旬の野菜・魚を使った料理が楽しめます。これからの季節は旬の食材を使った鍋料理が人気です。各種宴会プランに加え、飲み放題プランも用意されています。飲み放題プランはアルコールを飲まない方も楽しめるようにノンアルコールカクテル・ソフトドリンクが充実しています。

宴会場は大広間から少人数での利用も可能なお部屋もあり、コロナ対策も施されていて、企業の会合、忘新年会、家族のお祝いまで幅広いシーンでの利用が可能です。また、宴会のほかお弁当、折り詰め、オードブル等のテイクアウトも対応しています。ボリューム満点な“花まる弁当”などお客様の希望に添った内容で提供が可能です。

取材:小千谷支店 伊藤



▼季節の料理を楽しめます ボリューム満点のオードブル▼



営業時間：11:00～21:00(要予約)

定休日：不定休

駐車場：あり

マイクロバスでの送迎あり



▲定番から季節限定まで種類豊富なおにぎり

▼おにぎりとお惣菜のいいお惣菜 ▼店舗外観



営業時間：7:00～14:00(なくなり次第閉店)

定休日：毎週水曜日

駐車場：2台

おにぎり専門店 ささや

小千谷市平沢1丁目10番18号

TEL0258-82-1422

<https://www.instagram.com/sasaya.onigiri/>



2020年6月にオープン、親子二人三脚で営む“おにぎり専門店 ささや”。テイクアウト販売のみのお店で毎日約20種類の手作りのおにぎりを販売しています。梅、鮭、昆布などの定番の具材に加え季節限定の具材もあり、これまで販売してきたおにぎりは50種類以上。

毎日食べても飽きないおにぎりを目指してお米の炊き方にもこだわっています。研いだお米を一日寝かせてから炊くことでお米本来の甘みが引き出され、冷めても美味しいご飯になります。こだわって炊いたご飯で作ったおにぎりはふっくらモチモチで具材との相性は抜群です。

お弁当販売店に勤めていた経験を生かし、母 京子さんが作るお惣菜も人気です。ポテトサラダ、唐揚げ、漬け物など50円から販売されており、おにぎりのお供にオススメです。また、おにぎりとお惣菜が入ったおにぎりセットも販売されています。事前予約も受け付けており、地域の行事・イベント等にもご利用いただけます。ぜひ、こだわりの詰まった”おにぎり”を味わってみてください。

取材:小千谷支店 松井