

～船内案内紙2026年夏号～ あざれあ・らべんだあ～南航版～



- あざれあ** (就航2017年6月28日)
らべんだあ (就航2017年3月9日)
- ・全長 197.5メートル
 - ・総トン数 14,214トン
 - ・航海速力 約25ノット
(時速約46キロメートル)
 - ・旅客定員 600名
 - ・車両積載台数 トラック150台/乗用車22台



※新潟港振興協会HPより引用

新潟港の歴史は古く、平安時代の法令集「延喜式(えんぎしき)」に「蒲原津(かんばらのつ)」として登場します。信濃川と阿賀野川の二大河川の河口という水運の拠点として有効な場所に位置し、江戸時代は北前船の寄港地として大いに栄えました。安政5年(1858年)修好通商条約締結により、函館・横浜・神戸・長崎とならび、日本海側で唯一の開港五港の1つとして、明治元年11月19日に開港、現在まで続く国際貿易港の基礎となりました。

🍉 夏のおすすめグルメ情報 🍉



🍵 黒崎茶豆

新潟市西区(旧黒崎町)で栽培される、甘みと芳醇な香りが特徴の最高級ブランド枝豆です。

主な特徴

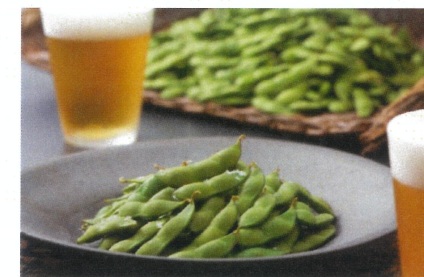
濃厚な旨み: アミノ酸や糖분을豊富に含み、噛むほどに強いコクと優雅な甘みを楽しめます。

薄皮の色: さやの外見は通常の枝豆とほぼ同じですが、中の豆を包む薄皮がうっすらと茶色を帯びています。

旬の時期: 7月上旬から9月上旬にかけて収穫されます。

徹底した鮮度管理: 気温が上がる前の深夜から早朝にかけて「朝採り」され即座に出荷されます。

希少性: 美味しさのあまり多くが新潟県内で消費されるため県外への流通量が少ない「幻の枝豆」でもあります。



🍉 八色原スイカ

(やいろはら) スイカ(一般には「八色スイカ」とも呼ばれる)

新潟県南魚沼市八色原地区で栽培されている全国的に有名な高級ブランドスイカです。

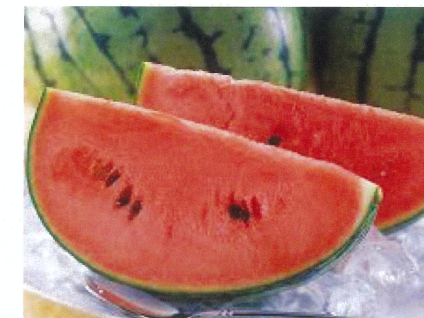
主な特徴

抜群の甘さ: 糖度が12～13度前後と高く凝縮された甘みを持ちます。

極上の食感: 果肉の身が引き締まっており、独特の強いシャリ感(シャキシャキとした歯ごたえ)を楽しめます。

こだわりの栽培法: 1株から収穫する玉数を制限し、1玉に栄養を集中させて質を高めています。

収穫・出荷時期: 例年7月中旬～8月上旬(お盆前頃まで)のわずか約1ヶ月間のみ出荷される夏の限定品です。



新日本海フェリー公式Instagram

船上の景色や各寄港地の情報をお届け📷
 船旅の思い出は #新日本海フェリー で投稿募集中📩
 皆様のフォロー、いいね、コメントお待ちしております!