



村上ノ歴史文化ヲ感シル店

Murakami Heritage Shop Guide Book 2026
(52 店舗掲載)



★村上城下町に受け継がれる鮭の食文化★

【鮭料理の食べられる店（10店舗）】

割烹・料亭	
割烹新多久	…7
割烹善蔵	…8
たにがわや	…9
割烹千渡里	…10
料亭能登新	…11
割烹松浦家	…12
割烹吉源	…13
飲食店	
海鮮一鰯	…14
千年鮭きっかわ井筒屋	…15
やすらぎ処石亀	…16

【鮭加工品取扱店（5店舗）】

うおや塩引館	…18
うおや本店	…19
千年鮭きっかわ本店	…20
NIHACHI	…21
総合食品さいとう	…22

★村上城下町に受け継がれる酒造文化★

【酒蔵（2店舗）】

大洋酒造和水蔵	…25
宮尾酒造株式会社	…26

【酒類取扱店（6店舗）】

加藤八十助酒店	…28
酒のかどや	…29
酒道楽工藤	…30
田村酒店	…31
益甚	…32
益田甚兵衛酒店	…33

- 1 -

★北限の茶処に受け継がれるお茶文化★

【村上茶取扱店（6店舗）】

九重園	…37
小坂園	…38
常盤園	…39
富士美園	…40
益仙茶舗	…41
松本園	…42

【村上茶などを愉しめる店（5店舗）】

茶寮カネエイ	…44
十輪寺茶や越後岩船家	…45
町屋のお休み処えんや	…46
九兵衛庵	…47
茶館きっかわ嘉門亭	…48

【茶菓子が買える店（2店舗）】

東まんじゅう	…50
風月堂商店	…51

★城下町村上に受け継がれる伝統の技★

【村上木彫堆朱取扱店（9店舗）】

堆朱工芸舎 池田屋	…55
池野漆工芸	…56
URUSHI OHTAKI	…57
尾崎漆工	…58
川村庚堂漆器店	…59
小杉漆器店	…60
漆工房じえむ	…61
鈴木漆器店	…62
堆朱のふじい	…63

【職人技が感じられる店（3店舗）】

ゑびす屋	…65
紺惣染物店	…66
山上染物店	…67



村上の鮭の食文化が地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化として、文化庁より「100年フード」の認定をうけました。

★城下町村上に伝承される祭礼行事★

【城下町の歴史を感じる店（1店舗）】
町屋のギャラリーやまきち ...71

★市町金屋に伝承される獅子踊り文化★

【金屋獅子踊りを感じる店（2店舗）】
パティスリー マルヤ ...75
金屋蕎麦屋 ...76

★港町塩谷に伝承される祭礼行事★

【塩谷大祭を感じる店（1店舗）】
元菓子屋 ...79

掲載店舗（ジャンル別・50音順）



鮭の食文化 Salmon food culture



村上城下町に
受け継がれる

鮭の食文化



【鮭料理の食べられる店】



かっぽうしんたく
割烹新多久

「ミシュランガイド新潟2020」掲載店

慶応3年創業の老舗割烹です。

鮭料理の他、海・川・山の自然豊かな当地の食材を使った四季折々の美しくおいしい料理を堪能することができます。

ミシュランガイド新潟2020で1つ星を獲得しているお店で、和を感じる落ち着いた空間のなかで村上の季節の味を堪能できます。

お店からの一言

おもてなしの「心」を料理に託して。

住所：村上市小町3番38号

電話：0254-53-2107

H P：有

営業時間：11時30分～14時30分

17時00分～21時30分

※完全予約制

定休日：水曜、第1, 3火曜日

他不定休（要確認）

駐車場：有（20台）



(Googlemapより抜粋)



かっぽうぜんぞう
割烹善蔵

東京築地の有名料理店で修業を積んだ店主が腕をふるう老舗割烹で、村上の伝統的な鮭料理のほか、四季折々の旬の食材を大切に調理した料理を提供するお店です。特に鮭の遡上時期である秋頃には限定で伝統の鮭料理フルコースも提供しています。

また、店内は完全個室で、落ち着いた雰囲気のなか食事を楽しむことができるお店です。

お店からの一言

鮭料理の他、当店自慢のゴマ豆腐もご賞味ください。

住所：村上市上片町1番3号

電話：0254-53-3813

H P：有

営業時間：10時00分～22時00分（要予約）

（ランチタイム：11時00分～14時00分）

定休日：不定休（要確認）

駐車場：有（12台）



(Googlemapより抜粋)



たにがわや

村上の地物の食材を使い、オンリーワンの味を探求する料理店です。ランチは和食のセットであるたにがわお膳が人気です。また、団体様用の広いお座敷もあり、御予約のうえ、夜のコース等でご利用頂けます。秋には伝統的な鮭料理を味わうことができ、お値段に合わせた創作コースを楽しむことができます。夜は予約制で営業しているため、事前に連絡が必要です。

お店からの一言
御予約でのコース料理がおすすめです。
お気軽にお声がけください。

住所：村上市寺町1番7号
電話：0254-52-2315
H P：有

営業時間：11時30分～14時00分
17時00分～（要予約）
定休日：不定休（要確認）
駐車場：有（8台）



（Googlemapより抜粋）



かっぽうちどり 割烹千渡里

アットホームな雰囲気の中、四季折々の地物の食材を生かした旬の料理が食べられる割烹です。店内の壁に書かれたたくさんのサインを見るとこのお店がいかに親しまれているかがわかります。その時期の旬の料理の他にも鮭料理や村上牛も食べることができます、特に様々な魚介と自家製の卵焼きがのった豪華な海鮮丼「だあ～また丼」が名物で、一口ごとに様々な味を楽しむことができます。

お店からの一言
皆様がほっと笑顔になって頂けるような店を目指しています。

住所：村上市細工町2番14号
電話：0254-53-6666
H P：有
営業時間：

11時00分～13時30分（L. 013時00分）
17時00分～21時30分（L. 021時00分）
定休日：日曜と火、水、木曜日の昼の時間帯
(月1、2回程度連休有) 他不定休（要確認）
駐車場：有（20台）



（Googlemapより抜粋）



りょうていのとしん
料亭能登新

「ミシュランガイド新潟2020」掲載店

伝統を守りつつ常に新しさを求めて変化する「不易流行」の精神のもと、地元の自然が育んだ海の恵みや山の幸を味わえる安永6年創業の老舗料亭です。20種類以上の鮭料理が堪能できるコース料理など村上牛や鮭を使った村上堪能料理を提供しています。料亭ならではの雰囲気の中、伝統と革新の味を味わってみてください。

お店からの一言
おもてなしを通じて、沢山の口福をお届けします。

住所：村上市飯野二丁目1番9号
電話：0254-52-6166

H P：有

営業時間：

11時30分～14時00分 (Lo. 13時30分)

17時00分～23時00分 (Lo. 22時00分)

イベント開催時は要確認

定休日：不定休（要確認）

駐車場：有（20台）



(Googlemapより抜粋)



かっぽうまつうらや
割烹松浦家

江戸時代創業の老舗割烹で、村上の四季の食材を使い季節感を大切にした伝統料理を提供している割烹です。一年を通して村上の伝統的な鮭料理を提供しており、正面横の入り口から入るとカウンター席や小上がり席があつて入りやすい雰囲気です。鮭料理ではメジャーなハラコ丼から本格的な鮭のミニコース・フルコースまで提供している他、村上牛網焼き定食や旬の食材を使った天ぷら定食なども味わうことができます。

お店からの一言
気軽にお食事できますので、是非お越しください！

住所：村上市寺町1番3号

電話：0254-53-2015

H P：無

営業時間：11時30分～21時00分

定休日：不定休（要確認）

駐車場：有（10台）



(Googlemapより抜粋)



かっぽうよしひん
割烹吉源

「ミシュランガイド新潟2020」掲載店

江戸時代末期創業の老舗の割烹で、国の有形文化財に登録されており、歴史を感じる空間のなか、村上の伝統的な鮭料理を村上の地酒とともに提供している料理店です。
とことん地産地消にこだわるこのお店では、伝統的な鮭料理の他、季節の食材を使った料理、村上牛なども堪能することができます。
なお、ミシュランガイド新潟2020では、ミシュランプレートに選出されたお店です。

お店からの一言
伝統の鮭料理の他、新たな鮭を用いた料理もご賞味ください。

住所：村上市寺町4番18号
電話：0254-52-2155
HP：有
営業時間：11時00分～13時00分
17時00分～20時00分
※事前予約制
定休日：不定休（要確認）
駐車場：有（30台）



(Googlemapより抜粋)



かいせんいちびれ
海鮮一鰯

鮮魚店である「うおや」直営の食事処で、私設の図書館「大町文庫」の1階に位置しています。
村上の伝統的な鮭料理の他、鮮魚店直営ならではの新鮮な食材を用いた魚介料理は鮮度抜群で、宝石のように輝く海鮮はらこ丼が特に人気です。魚介メニューのほか、カフェメニューもあり、コーヒーを飲みながら休憩することもできるお店です。

お店からの一言
鮮魚店直営の食事処。魚介の鮮度と味に自信あり!!

住所：村上市大町4番5号
電話：050-5485-1371
HP：有
営業時間：11時00分～16時00分
(L.O. 15時00分)
定休日：木曜日、他不定休（要確認）
駐車場：専用無料駐車場有（5台）
『越後村上うおや』の駐車場（3台）



(Googlemapより抜粋)



せんねんざけ
いづつや
千年鮭きっかわ井筒屋

「ミシュランガイド新潟2020」掲載店

鮭加工品販売の「千年鮭きっかわ」が営む、鮭料理専門の料理店。
店主こだわりの土鍋で炊くご飯とともに、炭火を使って自分で焼く塩引鮭や鮭の様々な部位を使った鮭料理、食べ方にもこだわりを持った、村上伝統の鮭を余すところなく堪能できるお店です。

お店からの一言
村上伝統の鮭料理を通年提供する、鮭料理専門店です。

住所：村上市小町1番12号
電話：0254-53-7700
HP：有
営業時間：11:00～(Lo. 14:00)
定休日：年末年始
1～2月 火・金曜日
3～9月 火曜日
(祝日の場合は翌水曜日)
他不定休（要確認）
駐車場：有（3台）



(Googlemapより抜粋)



いしがめ
やすらぎ処石龜

地元の人が足を運ぶ飲食店で、村上伝統の塩引鮭やはらこ丼などの鮭料理や村上牛を使った料理を味わうことができると共に、地物の野菜や海産物などを使った家庭的な郷土料理や当地の変わったグルメも味わうことができます。

このお店の建物は、江戸期に建てられた町家をリノベーションしたお店で、天井の低い入口を抜けた奥に広がる吹き抜けの店内では、村上の地酒や村上茶を用いたお酒も楽しむことができます。

お店からの一言
ボリューム満点のランチの他、ご当地のB級グルメも味わえます。

住所：村上市安良町3番9号
電話：0254-52-2186
HP：無

営業時間：11時30分～13時30分
17時00分～22時30分
定休日：月曜・第3日曜日
駐車場：有（5台）



(Googlemapより抜粋)



【鮭加工品店】



しおびきかん うおや塩引館

鮮魚店である「うおや本店」向かいに位置する塩引館は、隣接する鮭工場で丹精込めて手作りされた塩引鮭をはじめ、鮭加工品や昆布巻等の人気のお惣菜、地元の特産品を販売しています。また、店内にはイートインコーナーがあり、夏の天然岩ガキや飲み物等が楽しめます。塩引館から続く鮭工場では期間限定で塩引鮭の販売や製造過程を見学することができます。このお店は、明治期に建築されたとされる建物を、古写真をもとに当時の姿に復元したもので伝統的な村上町家と異なる洋館風のデザインが特徴的なお店です。

お店からの一言

地元の魚介を中心に関商品を販売しています。
手造りの塩引鮭をご賞味ください。

住所：村上市大町2番25号

電話：0254-52-3056

H P：有

営業時間：9時00分～17時00分

定休日：水曜日、他不定休有

駐車場：有(3台)



(Googlemapより抜粋)



ほんてん うおや本店

初代上村助五郎氏が寛政年間に鮭の元売業として創業した200年以上の歴史がある老舗の鮮魚店です。鮮魚はもちろんのこと、塩引鮭やはらこといった鮭製品のほか、春の桜鱒や夏の岩ガキなど四季折々の地元の魚介類を使用した刺身、焼き魚、干物、昆布巻きなど手作り惣菜も販売するお店です。このお店の周辺には、鮭加工品を主に販売する「うおや塩引館」や鮭料理が味わえる「大町文庫／海鮮一鮓」が立地しています。

お店からの一言
新鮮な魚介類を使用した鮮魚店の手作り惣菜。ご賞味ください！

住所：村上市大町4番3号
電話：0524-52-3056
HP：有

営業時間：9時00分～17時00分
定休日：木曜日、他不定休
駐車場：有(3台)



(Googlemapより抜粋)



せんねんざけ 千年鮭きっかわ本店

村上を代表する食文化「鮭」の加工品を製造・販売する店です。鮭料理を代表する塩引鮭や鮭の酒びたしと鮭の生ハムや洋風鮭料理など珍しい鮭製品も取り扱っています。このお店の建物は、明治期に建てられた町屋で、お店の奥の土間には、鮭が1000尾も吊るされており、この光景は圧巻です。なお、一年を通して、町屋内部を見学することができるお店で、村上の歴史文化を感じることができます。

お店からの一言
平安時代から続く村上の鮭文化を伝承していきます。

住所：村上市大町1番20号
電話：0254-53-2213
HP：有

営業時間：9時00分～17時30分
定休日：元日
駐車場：有(15台)



(Googlemapより抜粋)



にはち
NIHACHI

大町の十輪寺参道沿いにある町家をリノベーションした飲食店で、村上産のいわふね杉を箸やお盆、店内の内装などに使用し木のぬくもりを感じることができます。お子様連れの方も大歓迎です。ランチ・ディナーでは村上産の食材を使用した料理や村上茶のデザートなどを楽しむことができます。また、村上の地酒も飲むことができるため、おいしい料理と一緒に堪能してみてはいかがでしょうか。

お店からの一言
町家造りの店内で視覚・味覚ともに「村上」を感じに来てください。

住所：村上市大町3番14号
電話：080-8900-4687
HP：無

営業時間：ランチ 11時00分～14時00分
ディナー17時30分～22時00分
定休日：不定休
(木、日曜日はランチのみ)
駐車場：無



(Googlemapより抜粋)



そうごうしょくひん
総合食品さいとう

昔ながらの製法を守り、村上伝統の塩引き鮭を製造・販売しているお店。他にも鮭の味噌漬、粕漬、焼き漬や鮭の飯寿などの加工品も販売しています。また、日本海でとれた魚の加工品やお惣菜も人気です。インターネット販売もおこなっているため、全国どこでも伝統の村上の味を感じられますよ。地元の方から愛されるお店にぜひ伺ってみてください。

お店からの一言
古くから伝わる村上の鮭。伝統の味を守り、皆様に満足していただける商品をお届けします。

住所：村上市飯野一丁目2番38号
電話：0254-53-0156
HP：有

営業時間：9時30分～17時00分
定休日：日曜日、祝日
駐車場：5台



(Googlemapより抜粋)



城下町村上に
伝承される

酒造文化



【酒蔵】



たいようしゅぞうなごみぐら 大洋酒造和水蔵

この施設は、当地を代表する蔵元、村上の銘酒「大洋盛」を生み出す大洋酒造が運営する村上の酒文化を感じることができる展示施設です。この展示場は、精米工場として使っていた建物をリノベーションしたもので、昔の酒造りの道具や酒器などの展示のほか、お酒の試飲や酒造りに不可欠な仕込み水も自由に汲むことができる施設です。予約が必要となります。旧仕込み蔵の見学も受け付けています。

お店からの一言
村上の酒造りの歴史を伝える入場無料の展示場、お酒の試飲（有料）も可能です。

住所：村上市飯野一丁目4番31号

電話：0254-53-3145

HP：有

営業時間： 平日 9時00分～12時00分
13時00分～16時00分

土曜・祝祭日 10時00分～12時00分
13時00分～16時00分

定休日：日曜、12月31日～1月3日（不定休有）

駐車場：有（普通車4台）（大型車2台：要予約）



(Googlemapより抜粋)



みやおしゅぞうかぶしきかいしゃ 宮尾酒造株式会社

村上の名酒「〆張鶴」の蔵元である宮尾酒造の本社です。宮尾酒造は、文政2年創業の200年以上の歴史を誇る当地を代表する蔵元で、この蔵元が生み出す清酒「〆張鶴」は、淡麗旨口が特徴のお酒です。社屋と店舗を兼ねた建物は、創業当時に建築されたとされており村上の町家の雰囲気を感じることができます。

お店からの一言
伝統の技と現代技術を駆使し日本酒「〆張鶴」を製造しています。

住所：村上市上片町5番15号

電話：0254-52-5181

（平日8時30分～17時00分）

HP：有

営業時間：9時00分～17時00分

定休日：日曜日、他不定休（要確認）

駐車場：有（8台）



(Googlemapより抜粋)



【酒類取扱店】



かとうやそすけさてん 加藤八十助酒店

村上の地酒はもちろん厳選されたお酒やワインを豊富に取り揃えている酒店。おいしいお酒を提供するために、最適な温度で品質管理をしています。店の主人は日本酒・焼酎のソムリエと呼ばれる「酒ディプロマ」やフランス語で「助言する人」を意味しワイン選びのプロである「コンセイエ」といったお酒選びの資格を持っています。是非お店で相談しながら、あなたにピッタリのお酒を探してみてください。

お店からの一言
食材やお料理また贈り物の地酒やワイン選びをお手伝いいたします！

住所：村上市久保多町1番8号
電話：0254-52-2989
HP：有



営業時間：
平日・土曜日 6時30分～19時30分
日曜・祝 日6時30分～19時00分
定休日：火曜日2回不定週（要確認）
駐車場：有（3台）



(Googlemapより抜粋)



さけ 酒のかどや

村上の銘酒「大洋盛」や「〆張鶴」の他に、店主が厳選した新潟清酒を中心に、県外酒と九州の本格焼酎、果実酒等、幅広いお酒が店内に並びます。新潟清酒達人検定の「金の達人」に認定されたスタッフも在籍しており、丁寧な説明でお酒選びに応えてくれます。試飲カウンターやワインセラー、大型バス駐車場もあり、観光バスでも伺えます。また、風呂敷を使ったラッピングも行っており、贈り物にぴったりです。

お店からの一言
村上の風土が育てた地酒を旬の食材に合わせてお楽しみください。

住所：村上市大欠3番1号
電話：0254-53-4002
HP：有

営業時間：実店舗 9時00分～19時00分
(日・祝は18時00分まで)
ネットショップ 9時00分～17時00分
定休日：実店舗・元日、他不定休
ネットショップ・土、日、祝日
駐車場：有(30台) 大型バス可



(Googlemapより抜粋)



さけどうらくくどう 酒道楽工藤

村上の地酒はもちろん県内外の日本酒やワインの他、地元の酒蔵とのコラボ商品を販売している酒店です。大洋酒造と共同開発した「道（あゆみ）」はソフトな酒質でてんぷらなどの和食や肉料理にぴったりです。目印は酒蔵をイメージして作られた外觀と大きな杉玉で、店内にはたくさんの骨董品やペコちゃん人形が飾ってあり懐かしい雰囲気が感じられます。他にもここでしか買えないオリジナル商品があるのでお店で見てみてください。

お店からの一言
村上で最初の観光案内人としてプチ観光案内もしています！

住所：村上市堀片4番8号
電話：0254-53-2694
HP：有

営業時間：9時00分～20時00分
定休日：水曜日
駐車場：有(5台)



(Googlemapより抜粋)



たむらさてん
田村酒店

屋根の物見櫓が目印のこのお店は、村上の地酒「〆張鶴」や「大洋盛」をはじめ、村上まつりのおしゃぎり(屋台)がデザインされた「清酒村上のおしゃぎり」や麦焼酎「荒馬」などのオリジナル商品も販売する酒店です。

店内では、毎年7月に行われる村上まつりの様子を写した映像が放映されており、一年を通して村上まつりを体感することができるお店です。

お店からの一言

大正3年創業の当地の日本酒を扱う地酒屋です。

住所：村上市上町1番31号

電話：0254-53-3048

HP：有

営業時間：9時00分～18時30分
(日曜・祝日は18時00分まで)

定休日：元日、他不定休

駐車場：有(4台)



(Googlemapより抜粋)



ますじん
益甚

大洋酒造が造る当地内限定販売の地酒「紫雲大洋盛」の他、当地の物産品や名産品など様々な商品を取り揃えている酒店です。

このお店は、元々造り酒屋であったことから、店内には、酒槽(さかぶね)などが展示されており、当地的酒文化を感じることができるお店です。また、このお店の建物は、国の有形文化財に登録された建物で、村上の歴史や文化を感じることができるお店です。

お店からの一言

庭などの見学も実施しています。

※google mapでは益甚酒店と表示されますが同一のお店です

住所：村上市大町1番19号

電話：0254-53-2432

HP：無

営業時間：9時30分～12時00分

13時00分～17時00分

定休日：水曜日、不定休有

駐車場：有(7台)



(Googlemapより抜粋)



まだじんべえさてん
益田甚兵衛酒店

宝暦10年創業の当地でも歴史のある酒店で、昔は油や塩も販売していましたが、現在は、村上の地酒を中心に、新潟県産のお酒やワインなども販売しているお店です。

この建物は、江戸時代の建物を大正期に一部改築した建物で、客間にある床の間の造りなどから村上町人町の歴史を感じることができ、茶の間などの見学が可能なお店です。

お店からの一言

村上の地酒を丁寧に紹介、説明しながら販売しています。

住所：村上市塩町7番11号
電話：0254-52-3014
HP：有

営業時間：8時30分～18時30分

定休日：元日

駐車場：有(大型車は事前に連絡)



(Googlemapより抜粋)



村上城下町のお茶文化

Japanese tea culture
in Murakami castle town



【村上茶取扱店】

北限の茶処に
受け継がれる

お茶文化



ここえん
九重園

村上藩主「内藤家」にお茶づくりを任せられた九重園。村上茶の歴史を感じる上では欠かすことのできないお店です。現在も村上茶の製造・販売を行うお店で、江戸期に建てられた村上町家の造りを見学することができます。見学時には村上茶の歴史について説明を聞くことができ、村上の歴史を感じながら、当地のお茶の文化を学ぶことができるお店です。

お店からの一言

村上藩に仕えたお茶屋として、村上茶の歴史や文化をお伝えしていますので、ぜひ見学にお越しください。

住所：村上市小国町3番16号

電話：0254-52-2036

H P：有

営業時間：9時30分～17時00分

定休日：元日

駐車場：有（10台）



(Googlemapより抜粋)



こさかえん
小坂園

江戸期から当地に受け継がれるお店。

お茶の種類も豊富ですが、特に茶道具の品揃えが豊富です。また、休憩スペースがあるため、店内でお休み頂くことができます。お店では、色や形が異なる様々な茶道具がたくさん展示してありますので、お気に入りの一品を探してみてはいかがですか。

お店からの一言

ご来店いただいたお客様に「ホッとしていただける様」心がけています。

住所：村上市上片町2番24号

電話：0254-52-2553

H P：無

営業時間：8時30分～18時00分

定休日：水曜日

駐車場：有（4台）



(Googlemapより抜粋)



ときわえん 常盤園

江戸時代後期より村上茶の歴史を守り受け継ぐ常盤園。このお店は、天保10年創業で村上茶の栽培から製造、販売を行っています。お店の裏手には茶畠が広がっており、5月中旬から6月中旬の新茶のシーズンにはタイミングが良ければお茶摘み姿も見ることができます。村上茶の販売はもちろん、村上茶を使った「アイス」や「かりんとう」などの独自商品も販売しています。

お店からの一言
栽培から製造まで丹精込めて造る村上茶、ぜひご賞味ください。
明治時代建築の町家の見学もできます。

住所：村上市肴町3番30号
電話：0254-52-2024
HP：有
営業時間：平日・土曜日
8時30分～18時30分
日曜日・祝日
9時00分～17時00分
定休日：元日、第2日曜（9～4月）
駐車場：有（5台）



(Googlemapより抜粋)



ふじみえん 富士美園

お店の表に掲げられた茶壺が目印の、明治元年創業の村上茶の栽培・製造・販売を行う富士美園。自家農園で栽培した北限のお茶を使用し、煎茶だけでなく、100年ぶりに復活した村上産紅茶や烏龍茶も販売しています。お茶以外にもペットボトル入りの村上茶、村上茶を使用したお菓子やソフトクリームも販売しているお店で、手軽にお茶を楽しんでもらう店主の思いから、このお店の奥にはカフェも設置されています。

お店からの一言
町家造りの店内、お茶の試飲だけでなくジェラートも販売中です。

住所：村上市長井町4番19号
電話：0254-52-2716
HP：有

営業時間：8時30分～19時00分
定休日：元日
駐車場：有



(Googlemapより抜粋)



ますせんちやほ 益仙茶舗

お客様とのふれあいを大事にしながら、村上茶を販売するこのお店。煎茶や番茶、水出しブレンド茶といった村上茶の販売もさることながら、陶器の品揃えが豊富で、ノリタケや有田焼を中心とした様々な陶器や茶道具を販売しています。
お茶や急須などお茶にまつわる道具に困ったら、来店してみてはいかがですか。

お店からの一言
村上茶と陶器の品揃えが自慢のお茶屋です。※google mapでは閉店と表示
されますが営業中

住所：村上市小町1番3号
電話：0254-52-2877
HP：無

営業時間：9時00分～17時30分
定休日：日曜日
※第1土曜も休みの場合あり
駐車場：有



(Googlemapより抜粋)



まつもとえん 松本園

屋号の看板が目印の文政9年創業の村上茶を製造・販売するお店です。特に先代がこだわりぬいて開発したほうじ茶は、原料や焙り方に工夫をしており、芳ばしくて甘い、心安らぐ優しい香りが特徴で、遠方からも注文が届くほどの商品です。
江戸時代に建てられたこのお店の建物は、村上町家の特徴が残っており、内部を見学することができるお店です。

お店からの一言
村上町家の造りが色濃く残る当店、ぜひ見学にお越しください。

住所：村上市小国町2番9号
電話：0254-52-2497
HP：有

営業時間：9時30分～17時00分
定休日：不定休（要確認）
駐車場：無



(Googlemapより抜粋)



【村上茶などを愉しめる店】



さりょう 茶寮カネエイ

村上茶の栽培・製造・販売を行う「富士美園」直営の村上茶を提供するカフェで、お茶を飲めるだけでなく、おいしいお茶の淹れ方も教わることができるお店です。村上茶の煎茶や紅茶、烏龍茶の中から茶葉を選び5煎目までお茶を楽しむことができるので、友達とシェアしながらお茶を楽しむことができます。また、このお店は、富士美園の店舗の奥に位置する茶小屋をリノベーションしたお店で、隠れ家的な雰囲気のお店です。

お店からの一言
大正期に建てられた隠れ家的な
茶小屋でお茶が愉しめます。

住所：村上市長井町4番19号
電話：0254-52-2716
HP：有 ※富士美園HP内

営業時間：11時00分～17時00分
(L. 0.16時30分)
定休日：木曜日、金曜日、祝日
駐車場：有 (4台)



(Googlemapより抜粋)



じゅうりんじや えちごいわふねや
十輪寺茶や越後岩船家

十輪寺参道の入口に位置する町家をリノベーションした懐かしい雰囲気が漂う和菓子の販売店です。特に団子は、新潟県産コシヒカリを使用し、地元産のタレにこだわって作られています。団子のほか季節限定の和菓子や村上茶を使用した和菓子も販売しているお店です。イトインコーナーがありセルフで村上茶も提供しています。
※セルフの村上茶は有料にて提供

お店からの一言
小さな和菓子屋ですが、お休み処としてお立ち寄りください!!

住所：村上市大町3番24号
電話：0254-75-5563
HP：有

営業時間：9時00分～17時00分
定休日：水曜日
駐車場：有（2台）



(Googlemapより抜粋)



まちや
町屋のお休み処えんや

大正期に建築された町家をいかし、自分の家にいるようなほっとする雰囲気のなか、村上産の緑茶や紅茶、手作りのスイーツを提供しているカフェです。店名からもわかるとおり、訪れる人々との縁を大切に営業をされており、店主もさることながら、店主の夫も観光ガイドとして活躍されており、街のおすすめスポットなどを聞くにはもってこいのお店です。

お店からの一言
お店内部の見学は勿論のこと、休憩、憩いの場として、お気軽に立ち寄りください。

住所：村上市小国町2番12号
電話：090-1051-7524
HP：無

営業時間：11時00分～16時00分
営業日：金曜～日曜日
駐車場：有（1台）



(Googlemapより抜粋)



くへえあん
九兵衛庵

村上茶を製造・販売する「九重園」が直営するカフェ。
お店の奥の座敷内で抹茶や煎茶を楽しむことができ、村上町家で庭を見ながらゆっくり過ごすことができます。町家見学の他、村上茶の歴史を感じられるお店です。
また、お茶以外にもアイスクリームやかき氷も提供しているお店です。

お店からの一言
江戸時代に建てられた村上町家を見学しながら、お抹茶体験などいかがでしょうか？

住所：村上市小国町3番16号
電話：0254-52-2036
HP：有 ※九重園HP内

営業時間：9時30分～16時30分
(L. 0. 16時00分)
定休日：元日
駐車場：有（10台）



(Googlemapより抜粋)



さかん かもんてい
茶館きっかわ嘉門亭

村上の伝統的な鮭の塩引鮭や加工品などを販売している千年鮭きっかわが手掛けた、村上茶や手作りの一口菓子を堪能できるお店。村上有る「亭主の茶」の風習、大切なお客様に一家の当主がお茶を淹れてもてなす文化を受け継ぎ、独自のお点前で一煎から四煎まで様々な形にお茶を味わい愉しむことができるお店です。

お店からの一言
お庭を見ながらゆっくりと村上茶をお愉しみください。

住所：村上市大町3番7号
電話：0254-75-5711
HP：有

営業時間：
御茶サロン 10時30分～17時00分
(L.16時00分)
ショップ：9時30分～17時00分
定休日：水曜、木曜日他不定休（要確認）
駐車場：有（千年鮭きっかわと共有）



(Googlemapより抜粋)



【茶菓子が買える店】



あづま 東まんじゅう

昭和初期に創業して以来、この場所でお店を営業しています。ショーケースの中には他では味わえない店主のこだわりやアイデアが詰まった村上茶にぴったりのまんじゅうや和菓子が並べられています。また、冬季間に販売している大判焼きは村上市民の味となっており、市外から大判焼きを買いに来るお客様もいらっしゃいます。老若男女問わず人気の商品です。

お店からの一言
皆様のお越しをお待ちしております。

住所：村上市三之町9番29号

電話：0254-52-3607

H P：無

営業時間：9時00分～18時00分

定休日：日曜日

（日曜日が市日の時は月曜日）

駐車場：無



(Googlemapより抜粋)



ふうげつどうしょうてん 風月堂商店

村上大祭・七夕祭りのメインストリートにお店を構えている和菓子屋さん。どら焼きや羊羹、最中など村上茶との相性抜群の和菓子がずらりと並んでいます。また、お祝い事や祭事の際の紅白飴等を一から手作りしているほか、洋菓子も販売しています。村上駅からもさほど遠くないため、まち巡りをする際はぜひ立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

お店からの一言
一つ一つ心を込めて作っています。

住所：村上市小国町1番12号
電話：0254-52-2583
HP：無

営業時間：9時00分～17時00分
定休日：不定休
駐車場：無



(Googlemapより抜粋)



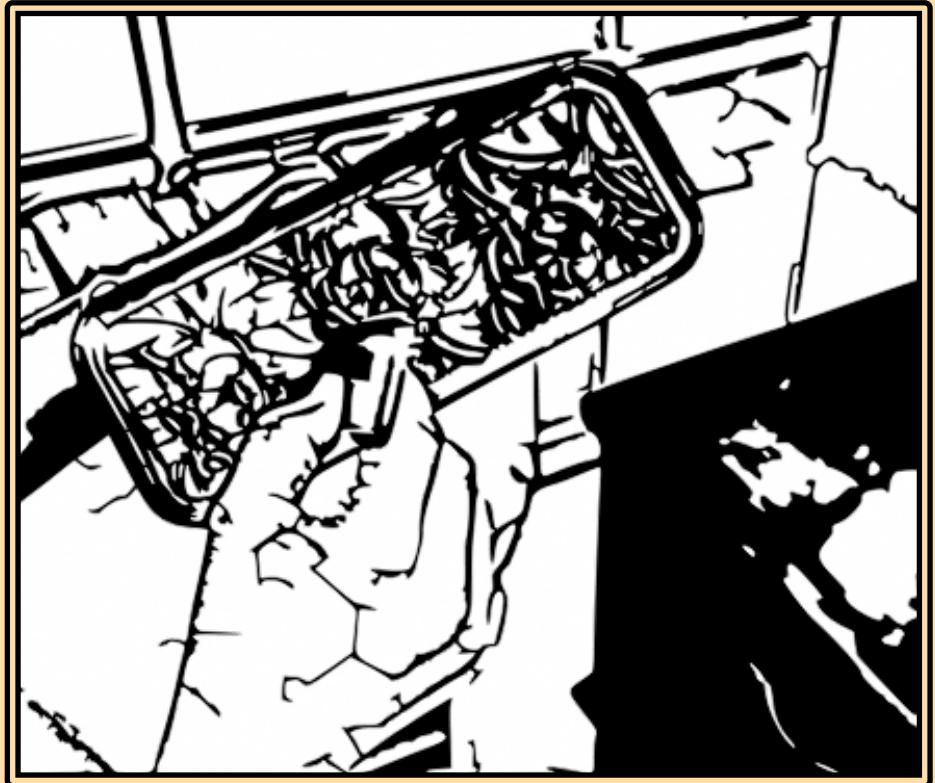
村上城下町の匠の技 Master craftsmanship in Murakami castle town



【村上木彫堆朱取扱店】

城下町村上に
受け継がれる

伝統の技



ついしゅこうげいしゃ いけだや
堆朱工芸舎 池田屋

牡丹などの伝統的な柄だけでなく、蝶や小花柄など華やかなデザインも多く取り扱っている村上堆朱の展示・販売を行う店舗です。特に村上堆朱の箸がお土産として人気があり、滑りにくく加工された先端特殊乾漆加工の堆朱箸は池田屋のオリジナル商品です。また、堆朱の修理、クリーニングも行っており、お気に入りの漆器のメンテナンスにも対応してくれます。

お店からの一言

古風な感じのお店で漆を取った木が目印です。
お気軽にお立ち寄り下さい。

住所：村上市大町1番10号
電話：0254-50-7676
HP：無

営業時間：10時00分～16時00分
定休日：火曜日
駐車場：有（3台）



(Googlemapより抜粋)



いけのしつこうげい
池野漆工芸

漆工芸品を作成している塗り師のお店。伝統的な柄はもちろんのこと、様々な柄やデザインのイヤリングやバンブル、ペンダントなど数多くのアクセサリーを作成しており、若い方にも好まれるデザインのものがたくさんあります。

事前予約を行うと工房の見学も行えますので、興味のある方はぜひ伺ってみてください。

お店からの一言

気に入った品を長く使っていただけるよう丁寧に作っています。扱い方などお気軽にお声がけください。

住所：村上市長井町4番17号
電話：0254-52-2801
HP：有

営業時間：9時30分～17時00分
定休日：不定休
駐車場：有（3台）



(Googlemapより抜粋)



うるし おおたき URUSHI OHTAKI

大正期創業のとてもおしゃれなデザインの建物が目印の「心を温める器」をコンセプトに自家制作した漆製品やアート作品を展示、販売しているお店。お店に入ると他では買えないような様々な色合いの漆を使った製品が並んでおり、見ているだけでわくわくしてきます。漆器の修理も行っているほか、漆の絵付け体験や箸塗り体験も行えます。

お店からの一言

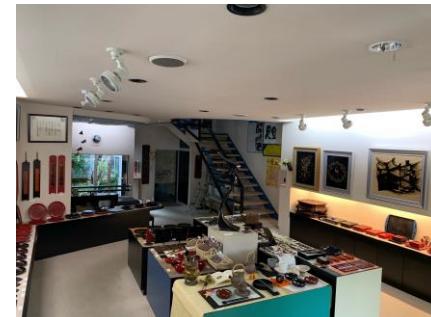
「村上木彫り堆朱」をベースにしながらも、現代の暮らしに寄り添うシンプルなデザインを重視して、漆器づくりを行っています。

住所：村上市上片町2番32号
電話：0254-52-6988
HP：有

営業時間：9時00分～18時00分
定休日：第2日曜日
駐車場：有（2台）



(Googlemapより抜粋)



おざきしっこう 尾崎漆工

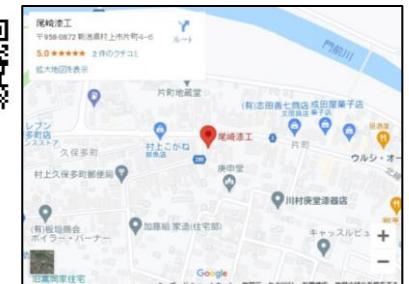
大正5年創業の村上木彫堆朱を作成、販売しているお店。伝統的な茶器や花器などの大きなものから、様々なデザインのアクセサリーなども作成しています。漆器を使用している中で割れてしまったり、欠けてしまっても大丈夫です。修理を行ってもらえるほか、汚れがついてしまった場合でも漆器の洗濯をしてくれるため、直らないと諦めていた場合でも蘇らせてくれますよ。

お店からの一言

代々受け継いだ「手の技・手の誇り」

住所：村上市片町4番6号
電話：0254-52-6570
HP：無

営業時間：9時30分～17時00分
定休日：不定休
駐車場：有（1台）



(Googlemapより抜粋)



かわむらこうどうしきてん

川村庚堂漆器店

村上木彫堆朱が完成されるまでの19工程のうち、14もの工程を自店で行っているお店です。木地師、彫師、塗師がいらっしゃるためオーダーメイドの作品にも対応しており、自分に合った商品を手に入れられます。また、オリジナル商品である黒漆に「錫粉」を混ぜ刷毛目立てで仕上げた「SUZUKO」は他の商品にはない独特の色味も特長です。

お店からの一言

オリジナル商品である「SUZUKO」をぜひ手に取ってご覧ください。

住所：村上市片町5番7号

電話：0254-52-3423

H P：有

営業時間：9時00分～19時00分

定休日：不定休

駐車場：有（2台）



(Googlemapより抜粋)



こすぎしきてん

小杉漆器店

江戸時代創業の村上堆朱の専門店で、当地域内では最も古くから堆朱製品を製造・販売するお店です。

このお店の商品は、大正時代から戦前にかけて宮内庁（当時は宮内省）に納品をしており、その証として店内には、「宮内省御用達」の看板も掲げられています。お手頃で人気な箸やアクセサリーから名工の茶道具まで様々な商品を揃えたお店です。

お店からの一言

約150年前に作られた茶棚をご覧ください。村上堆朱の歴史から奥深い堆朱の技まで丁寧にお話しします。

住所：村上市長井町1番9号

電話：0254-52-2037

H P：有

営業時間：9時00分～18時00分

定休日：不定休

駐車場：有（3台）



(Googlemapより抜粋)



うるしこうぼう 漆工房じえむ

十輪寺の参道沿いに建つこのお店は、村上堆朱を扱う工房を兼ねたお店で、伝統の技を活かした現代的なデザインのアクセサリーを中心に様々な漆彫商品を販売しているお店です。工房を兼ねたお店の特徴をいかし、彫りの実演を間近に見学することができるお店で、堆朱を身近に感じてもらうための体験活動も行っています。

お店からの一言
現代的なデザインのアクセサリーを中心に制作していますが、
オリジナルの商品も喜んで承ります。

住所：村上市大町3番24号
電話：090-4714-4680
HP：無

営業時間：9時00分～16時00分
定休日：水曜日、他不定休（要確認）
駐車場：無



(Googlemapより抜粋)



すずきしききてん 鈴木漆器店

村上堆朱の専門店として昭和39年創業の歴史ある漆器店。本来は分業である彫りと塗りの工程を一貫して制作しています。また、レーザー彫刻を施した村上堆朱の根付やアクセサリー、全く新しい漆器「SUMI・CO炭粉」などオリジナル商品も数多く取り揃えています。村上駅から最も近い漆器店であり、村上地域の町家巡りの入り口近くに位置するので、町家を散策する際には是非お立ち寄りください。

お店からの一言
オリジナル商品を見に是非お越しください。
商品制作も承っております。

住所：村上市肴町8番10号
電話：0254-52-4443
HP：有

営業時間：9時00分～17時00分
定休日：不定休（要確認）
駐車場：有（1台）



(Googlemapより抜粋)



【職人技が感じられる店】

ついしゆ 堆朱のふじい

江戸期に伝わり、村上城下町に広がった村上堆朱の技術。
この技術を受け継いだ職人が丹精込めて作った商品を扱う村上堆朱の専門店です。
箸から家具類まで様々な商品を製造、販売しており、現在は、紡織習俗が市の無形文化財に指定されている「しな布」とコラボした商品も販売しているお店です。

お店からの一言
江戸時代から続く伝統技術を受け継いだ製品を提供しています。

住所：村上市鍛冶町3番6号
電話：0254-53-1666
HP：有

営業時間：平日 9時00分～18時00分
土日祭9時00分～17時00分
定休日：不定休（要確認）
駐車場：有(3台)



(Googlemapより抜粋)



え や ゑびす屋

村上大工の伝統を受け継ぐ親子が営むお店で、民芸品から生活用品まで様々な木工竹製品を展示・販売しているお店です。職人の店ならではのオーダーメイドの製品にも対応しています。
毎年7月に行われる村上まつりにおいて曳き回しされるおしゃぎり(屋台)の車輪の製造なども手掛けており、旧村上城下町の祭礼行事を陰で支える職人のお店には、車輪のミニチュアが展示されています。

お店からの一言
店内の見学だけでも、お気軽にどうぞお立ちよりください。

住所：村上市肴町1番8号
電話：0254-53-3385
HP：無

営業時間：8時00分～18時00分
定休日：不定休（要確認）
駐車場：有



(Googlemapより抜粋)



こんそうそめものてん 紺惣染物店

藍染め専門の染物店を紺屋（こうや）と呼びますが、この「紺」の字が店名に入るほど、藍染めにこだわりをもったお店です。このお店は、毎年7月に行われる「村上まつり」など、この圏域の祭礼行事やイベントで使用される法被などをオーダーメイドで製造、販売しているお店です。
祭り衣装のほか、日光による退色の少ない暖簾や日除けなども手掛けているお店です。

お店からの一言
暖簾や日除けなども承っております、気楽にご相談ください。

住所：村上市庄内町1番22号
電話：0254-52-2522
HP：無

営業時間：8時00分～12時00分
13時00分～17時00分
定休日：不定休（要確認）
駐車場：有(5台)



(Googlemapより抜粋)



やまがみそめものてん

山上染物店

旧出羽街道の肴町に位置する山上染物店。このお店は、毎年7月に行われる「村上まつり」の法被を伝統的な手染めで製造し販売する、当圏域の祭礼行事を陰で支えるお店です。オーダーメイドの法被の他、手ぬぐいや切り絵はがきなどを販売しています。

また、江戸後期から明治初期に建築された町家造りのお店の裏には染物工場が併設され、全国でも珍しい茶染めを行っており予約が必要ですが染物体験も可能なお店です。

お店からの一言

法被やのれん等の印染の他、村上茶で染めた茶染製品も販売!!

住所：村上市肴町2番17号

電話：0254-52-3570

HP：有

営業時間：9時00分～17時00分

定休日：毎週水曜日、第4日曜日

駐車場：有(1台)



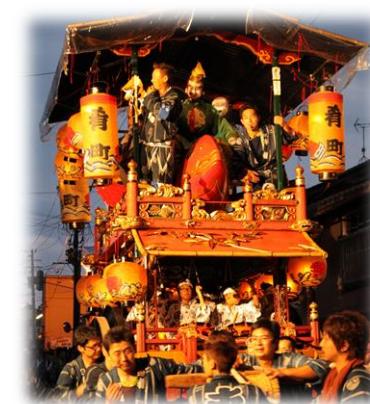
(Googlemapより抜粋)



ユネスコ無形文化遺産 村上祭の屋台行事



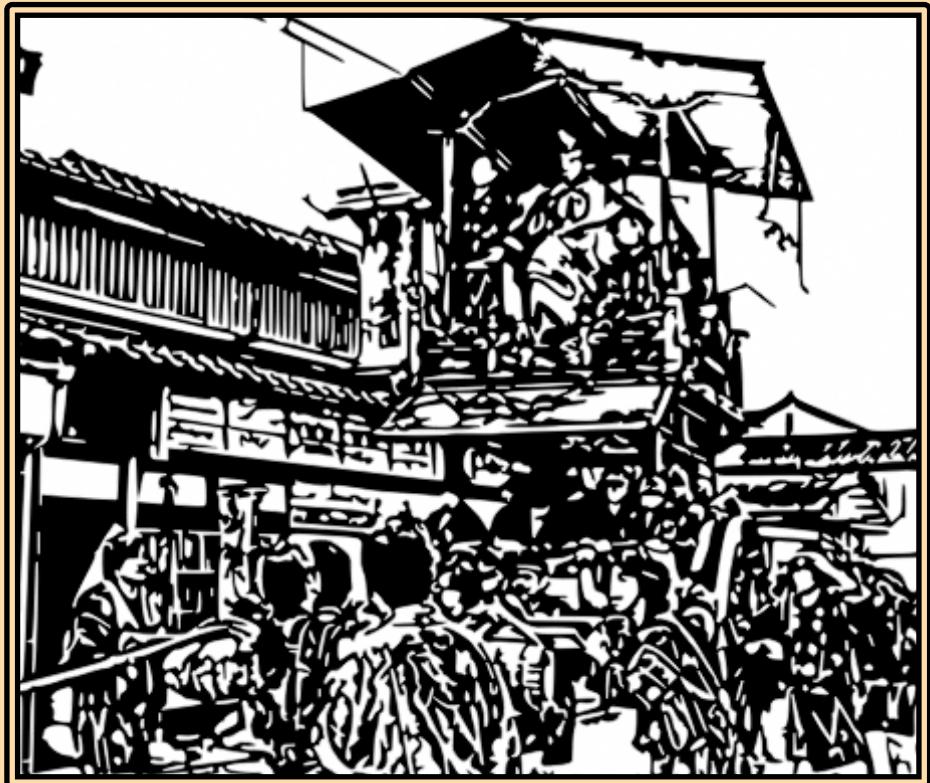
村上城下の祭礼行事
festival in Murakami castle town



【城下町の歴史を感じる店】

城下町村上に
伝承される

祭礼行事



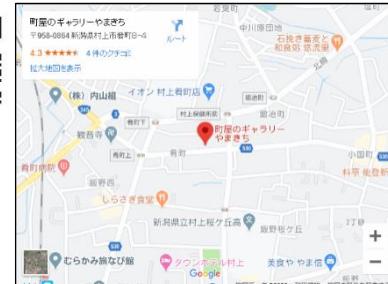
まちや 町屋のギャラリーやまきち

地元作家の作品を展示・販売しているギャラリーで、毎年7月に旧村上城下町内で行われる「村上まつり」の水彩画や鮭に関する資料なども展示したお店で、当地の歴史や文化を感じることができるお店です。このお店の建物は、明治初期以前に建てられたとされる町家で、展示する作品とともに、茶の間や中庭など村上町家の造りを見学することもできるお店です。

お店からの一言
江戸期から続く鮮魚商の店舗と中庭を散策できるギャラリーです。

住所：村上市肴町8番4号
電話：0254-52-2604
HP：無

営業時間：10時00分～16時00分
定休日：不定休（要確認）
駐車場：有（3台）
庭の見学：原則土曜・日曜・祝日のみ



(Googlemapより抜粋)



金屋の獅子踊り文化 shishi odori culture in Knaya



【金屋獅子踊りを感じる店】

市町金屋に
伝承される

獅子踊り文化



パティスリーマルヤ

市町として栄えた金屋集落。このお店は、この集落で毎年7月に行われる金屋獅子踊りでふるまわれる「つばきもち」を製造・販売する慶応元年創業の老舗菓子店です。
現在は、洋菓子をメインに販売しており「全国プリン博覧会」新潟代表に選ばれたこともある大人気の「王様プリン」や動物をモチーフとしたマカロンなどを販売しています。

お店からの一言
洋菓子がメインとなりましたが、金屋の伝統の味を守ります!!

住所：村上市金屋2250番地
電話：0254-62-2117
HP：無

営業時間：8時00分～19時00分
定休日：不定休（要確認）
駐車場：無



(Googlemapより抜粋)



かなやそばや 金屋蕎麦屋

一級河川荒川の河口に位置する金屋集落。この集落のメインストリートから少し外れた場所に立地するこのお店は、毎年7月の須賀神社の祭礼で奉納される金屋獅子踊りの写真やポスターを飾り、この獅子踊りを一年を通して感じることができるお店です。
店主こだわりのブレンドそば粉で作る十割そばとともに、季節ならではの天ぷらもお勧めで、夏には、清流荒川で獲れた鮎が並ぶこともあります。

お店からの一言
こだわりの十割そば、ぜひご賞味ください。

住所：村上市金屋2270番地4
電話：0254-62-2160
HP：無

営業時間：11時00分～14時00分
定休日：月曜日、火曜日

駐車場：有（15台）



(Googlemapより抜粋)



港町塩谷に
伝承される

祭礼行事



【塩谷大祭を感じる店】



もとかしや
元菓子屋

北前船の寄港地であった塩谷集落内で江戸時代末期から営まれている老舗の和菓子店です。

毎年9月にこの集落内で行われる「塩谷大祭」でふるまわれるお菓子のほか、冠婚葬祭の時に引き出物として用いられるお菓子を中心に製造・販売しており、荒川河口の港町の歴史を感じることができるお店です。

現在は店頭に商品を並べていないため、購入には予約が必要です。

お店からの一言

全国菓子大博覧会で金賞を獲得した「中皮」をご賞味ください。

住所：村上市塩谷1302番地
電話：0254-66-5551
HP：無

営業時間：10時00分～18時00分
定休日：無休（要確認）
駐車場：有



(Googlemapより抜粋)



このガイドブックは、「地域における歴史的風致の維持及び向上に関する法律(歴史まちづくり法)」に基づき文部科学大臣、農林水産大臣及び国土交通大臣より認定を受けた「村上市歴史的風致維持向上計画」(認定:平成28年10月)に基づき実施する歴史まちづくり事業のひとつとして、村上市固有の歴史及び伝統を反映した人々の活動である「三面川の鮭文化」や「北限の茶処村上のお茶文化」、市内各所で伝承される「村上大祭」などの祭礼行事に関連する事業者等を支援し、当市の貴重な伝統文化や産業を後世に継承するため「村上ノ歴史文化ヲ感ジル店舗」として認定し、その認定店を紹介PRするガイドブックです。

なお、このガイドブックで紹介する「村上ノ歴史文化ヲ感ジル店」は、当市内に形成された歴史的風致を構成する活動と直接的に関連する店舗とともに、この歴史的風致を構成する歴史的な活動をPRする取り組みを実施している店舗も併せて紹介したガイドブックです。

※歴史的風致：地域におけるその固有の歴史及び伝統を反映した人々の活動とその活動が行われる歴史上価値の高い建造物及びその周辺の市街地とが一体となって形成してきた良好な市街地の環境。

★公共交通機関のご案内★

村上市観光協会 交通アクセス 検索



「村上市歴史的風致維持向上計画」
市内の維持向上すべき歴史や文化、歴史的建造物を紹介

「歴史的風致形成建造物マップ(店舗版)」
村上城下町内の貴重な歴史的建造物を活用した店舗を紹介

村上市 歴史的風致 検索



「村上城下町まち歩き城下絵図」
明治初年の城下絵図(古地図)を使ってまち歩き

村上市 まち歩き城下絵図 検索



村上ノ歴史文化ヲ感ジル店

Murakami Heritage Shop Guide Book

発行日：令和8年1月

発行者：村上市都市計画課都市政策室

〒958-8501 新潟県村上市三之町1番1号
TEL 0254-53-2111 内線5322
E-mail tokei@city.murakami.lg.jp

村上市都市計画課都市政策室
Urban design division of Murakami city