北越の小京都・加茂の魅力が満載！彩りフリーマガジン

かもいろ 秋号

2025. 11
Vol.49

特集　昔と今が出会う場所 ―残したい建物に 新たな息吹を



TAKE FREE（無料）



小京都みいつけた

～おやつ編～

加茂には美味しいお菓子がたくさんありますね

夜の社交場として五十年余り親しまれていたスナックが、今年8月、音楽とコーヒーとワッフルを楽しめる喫茶店「ニューチナミ」としてリニューアルオープンしました。

店主が厳選したレコードが流れるなか、コーヒーの香りと木のぬくもりを感じる…どこか懐かしく、居心地の良いお店です。一番人気のワッフルは『チョコバナナ』。一枚一枚丁寧に焼き上げ外側はサクッと香ばしく、中はふんわりとしたワッフルにビターなチョコソース、甘く熟したバナナが絶妙に調和します。甘さを控えたホイップクリームとナッツがアクセントになり、コーヒーとの相性も抜群。食べたいけど一皿はちょっと…という方のためにハーフサイズがあるのも嬉しいですね。

10月からは本格的に夜の営業も始め、お酒やご飯も提供しています。ご希望とあらば、昼でもワインやビールなどが楽しめるそうですので、散歩ついでに一杯！なんていう休日はいかがでしょう。イベント出店等もありますので、営業時間はインスタグラムでご確認ください。

【ニューチナミ】
住：加茂市仲町1-19
営業時間：月・日11時～15時（ランチのみ）
水・木15時～23時　金・土11時～23時
定休日：火曜日

CONTENTS Vol. 49 autumn

2025. 11 月発行



表紙／旧七谷郵便局舎（黒水 856）

旧七谷郵便局舎は、洋風金融建築の遺構で加茂市指定文化財に指定されています。昭和１０年に建てられ、昭和５６年まで地域の郵便局として親しまれていました。洋風の趣ある建物が、この秋、新たにカフェとして生まれ変わります！（詳しくは P6 へ）

特集　昔と今が出会う場所・・・・・・・・・・・・4

かもん! AKINDO・・・・・・・・・・・・・・・・・・8
雪椿酒造㈱　社長　鈴木一陽さん　杜氏　飯塚泰一さん

カモイロレシピ・・・・・・・・・・・・・・・・・・10
今が旬！秋鮭ときのこの炊き込みご飯

加茂まちなか探検／花・・・・・・・・・・・・・・11

ふるさとコラム「加茂の百年企業」その14・・・・14
㈲天神屋会館　社長　酒井藤男さん

いいとものわ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・15
㈱高井モータース　高井雅子さん
㈱ニシトク　専務　西村太佑さん

掲載店マップ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・16

KAMOIRO サポーターズ・・・・・・・・・・・・・18

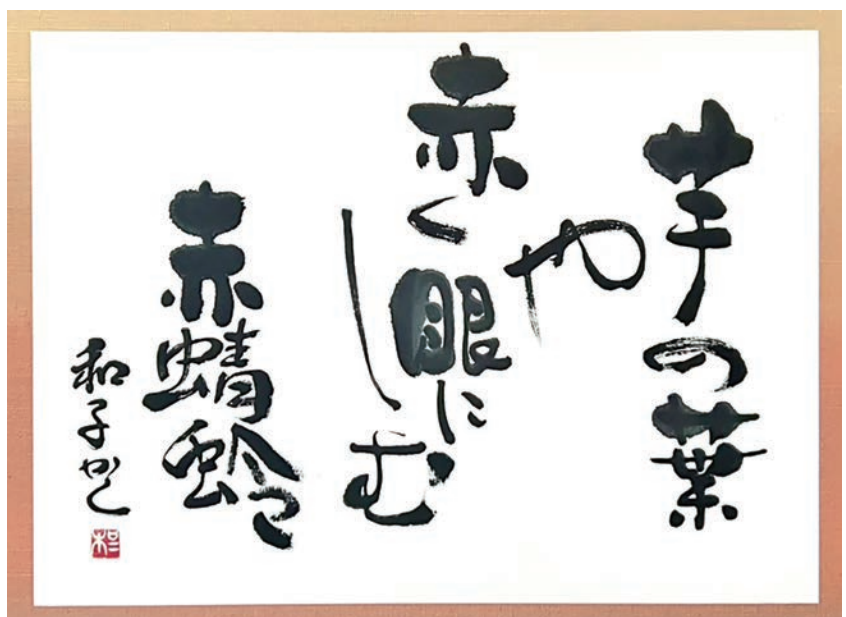
小京都みぃつけた～おやつ編～・・・・・・・・・・20
ワッフル／ニューチナミ

発掘！まちなかアーティスト

きらきら堂

加茂は多くの芸術家を輩出してきたアートなまち。コレ、意外と知られていない事実です。「はつめな人がいっぺこといるんだて！」ということで、毎回様々なジャンルのまちなかアーティストを発掘していきます。

作品Ｎｏ.㊾ 書　タイトル「村上鬼城の句」



佐野和子さん（狭口甲）

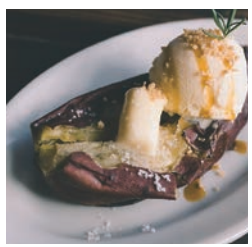
特集

昔と今が出会う場所 ―残したい建物に 新たな息吹を



木工のまち加茂の歴史を今に伝えるカフェ







加茂市の有形文化財「加茂製材事務所」をカフェにリノベーション。天然木を使った板張りの外壁、木枠のガラス窓や天井など、製材所時代の趣をそのままに、最小限の改修で生まれ変わりました。オーナーは五番町商店街で親しまれている「難波食肉店」の4代目 泰弘さん。「自分の店を持ち、温かい料理をその場で食べてもらいたい」という長年の夢をこの場所で形にしました。看板メニューは熟成蜜芋を使ったデザートとオリジナルブレンドコーヒー。旬の果実を添えたバスクチーズケーキ、ランチには「越の鶏」を使ったスパイスチキンカレーも人気です。不定期に開く「夜キドリ」では、お肉のコース料理が楽しめます。木の温もりとやさしい光に包まれた空間で、ゆったりとした時間をお過ごしください。



KIDORI

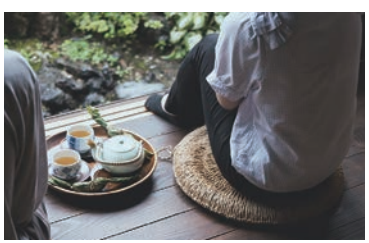
上条1-10

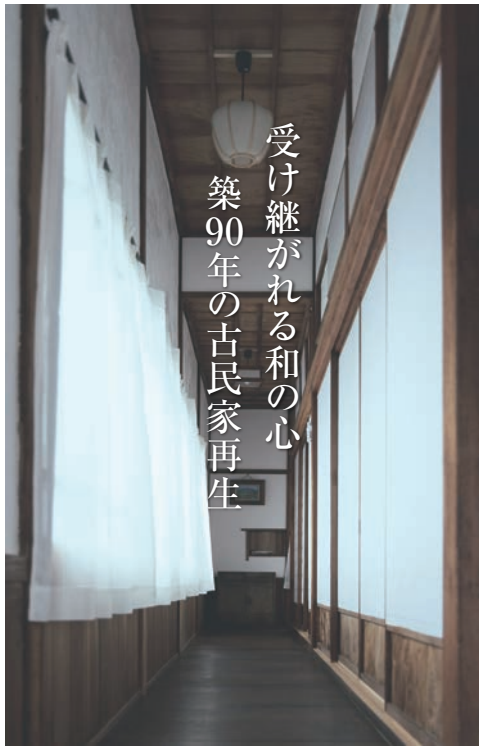
営：11時～17時
休：水曜日
　　他不定休

※お問い合わせ、営業日時等の確認はInstagramより









受け継がれる和の心 築90年の古民家再生

大正時代に料亭として建てられたこの建物は、昭和2年に新町へ移築され、以来、高齢の家主が一人で住み続けていた古民家。その後、長谷川さんの手に渡り、丁寧に修繕を重ね、令和3年に民泊・レンタルスペースとして新たな命を吹き込みました。長年使い込まれた木の風合いを残しながら、できる限り手を加えず、土壁や天井張りなど日本家屋の伝統的な建築手法で再生しています。「古中天」の名は、中国の故事「壺中之天」に由来し、日常から少し離れた特別な時間を過ごせる〝非日常の空間〟であって欲しいという想いが込められています。外国人の利用客にも好評で1週間ほど滞在するケースもあるとか。「やっぱり『本物（無垢材と土壁）』は良いってことだね」と長谷川さんは話していました。



古中天

新町2-3-24
（運営:長谷川工務店）
電：0256-52-2308

※ご利用料金やご予約の確認は公式ホームページより

西洋のデザインに光る日本建築の技



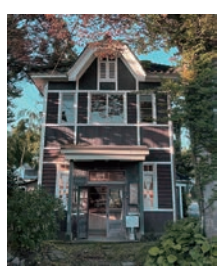








アンティークな旧七谷郵便局舎（加茂市指定文化財）は、昭和10年、加茂の名工・佐藤定一棟梁が手掛けた貴重な木造建築です。それから90年―今年11月に、カフェ「kafune（カフネ）」がオープンしました。店主は、穀町でcafe LITHを営んでいた御手洗さん。実は、以前ここがマチトキさんだった時に調理を担当していたこともあるそう。お客様を迎えるために修繕を施した店内には、郵便局当時使われていた事務机もテーブルとして並んでいます。濃厚なチーズケーキや香り豊かなコーヒー、紅茶をはじめ、四季折々の食材を使った温かい料理が楽しめます。これからの季節はシチューやグラタンも提供する予定です。木漏れ日がふりそそぐ店内で静けさに包まれながら、ほっとするひと時をお過ごしください。



kafune
旧七谷郵便局舎
黒水856

営：10時～17時
休：火曜日
　　他不定休※月曜日は予約制

@KAFUNE_NANATANI

※お問い合わせ、営業日時等の確認はInstagramより

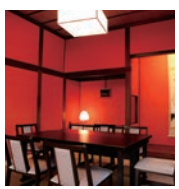
大正浪漫と現代が行き交う和カフェ

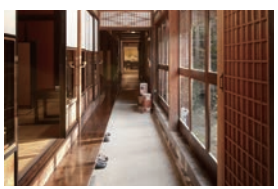












築百年を超える建物をリノベーションした和カフェ。大正時代の佇まいをそのままに、かつて加茂町の大庄屋の敷地跡で、その後造り酒屋や酒造蔵として使われていた町家と蔵を再生。現在はカフェと多目的ホールとして活用しています。この建物は、国の登録有形文化財にも指定されており、奥に長く続く通路や、敷地中央に設けられた坪庭は、小さい空間ながらも光や風を取り入れる日本伝統の設計が随所に施されています。蔵の部分は天井が高く、お酒を仕込んでいた中二階の構造が残っているほか、ほのかに残る酒の香など酒蔵の名残りも感じられます。和スイーツやランチが楽しめるカフェとしてはもちろん、パーティーやイベントにも使えるスペースです。



YamaCafe
仲町2-6

電：0256-52-0104
営：11時半～17時
　　（冬季16時）
休：月・火曜日
　　（祝日にあたる場合は営業）
　　他不定休

ホームページ

Instagram

かもん！

AKINDO



加茂でがんばる素敵な商売人
（AKINDO）をご紹介します！



今回のAKINDO
雪椿酒造㈱
社長　**鈴木一陽 さん（左）**
杜氏　**飯塚泰一 さん（右）**

来年で創業220年を迎える『雪椿酒造』の鈴木社長と杜氏の飯塚さんにお話しを伺いました。

まずは会社の歴史を教えてください。

鈴木さん・・創業は1806年（文化3年）です。当時は『丸若酒造』という名前で加茂では一番古い造り酒屋として営業していました。1987年に、全国的な酒造グループ「世界鷹小山家グループ」に加入し、その後も伝統を守りながら酒造りを続けています。

雪椿酒造のお酒の特徴は何ですか？

鈴木さん・・2011年から「純米酒」だけを造る“純米蔵”として舵を切りました。純米酒というのは、米・米麹・水だけで造られる日本酒のことで、アルコールや糖類などの添加物を一切使わないお酒です。その頃、県内には90社ほどの酒蔵がありましたが、純米酒だけに限定した蔵は私たちを含めてたったの3社ほどしかありませんでした。

お二人は、この蔵でずっと働いていらっしゃるんですか？

鈴木さん・・私は埼玉県にある㈱小山本家酒造から社長として出向していて、雪椿酒造が3つ目の蔵になります。これまでは小山本家酒造で3年、京都にある京姫酒造で6年間社長を務め、去年の10月から加茂に来ました。大学で「水の分析研究」を専門に学んでいましたが、その経験が今の仕事に繋がっています。

飯塚さん・・私は全く別の業界で働いていたのですが、縁あって酒造メーカーに営業職として入社しました。そこで出会った運命の恩師の導きにより、酒造りの奥深さに魅了され、造り手の道へ進むことを決めました。その後、雪椿酒造の前代の杜氏であり、もう一人の恩師でもある方から「うちでやってみないか」と声をかけていただいたことが大きな転機となり、2011年に雪椿酒造に入社。以来、杜氏として本格的に酒造りに携わり、醸造最高責任者を務めさせていただいています。



社名になっている『雪椿のお酒』があるそうですね。

飯塚さん・・うちの酒の最大の特徴は、“雪椿酵母”です。加茂市の花である「雪椿」の花から採取した天然酵母を使っています。この酵母で仕込んだお酒は、華やかな香りと爽やかな酸味が特徴なんですが、日本酒は酸味と麹の甘味のバランスが大切。毎日調整し、磨きをかけながら唯一無二の味わいを常に追求しています。

新しいお酒があると伺ったのですが。

鈴木さん・・1本目にご紹介するのは『越乃雪椿　純米吟醸原酒　雪椿酵母仕込みPremium（写真①）』です。もともと人気の高い商品でしたが、より洗練された味に進化しています。特徴は原酒でありながらアルコール度数を従来（17度～）より低めの14度に抑えている点です。そうすることで軽やかで口当たりの良い酒に仕上がりました。実はこの「アルコール度数を下げながら味の深みを保つ」というのは酒造りにおいて非常に難しいことで、高度な技術と経験が必要なんです。まさに職人の技が光る一本と言っても過言ではありません。



①市内小売業・オンラインショップにて販売



②オンラインショップのみ販売

飯塚さん・・もう1種類は、『TAiiiCHI（タイイチ）蔵付酵母（写真②）』です。これは偶然から生まれた特別な一本。仕込み中に思わぬ失敗があってもろみを調べたら、長い間、蔵に自然に棲みついていた野生酵母を発見しました。絞ってみると驚くほどの甘さで、まさに奇跡の味！そこから、改良を重ね純米大吟醸として完成させました。空気にふれることなく即、瓶詰めをするという製法を採用していて鮮度と香りを閉じ込めた自信作。ネーミングは私の名前『泰一』からきているんですよ。

お二人の酒造りへの想いをお聞かせください。

鈴木さん・・これからも伝統を守りつつ、常に一歩先の酒造りを目指していきたいと思っています。

飯塚さん・・日々精進し、お客様の好みに寄り添いながら雪椿酒造ならではの個性や魅力を存分に生かした酒造りを続けていきたいです。

ありがとうございました。

雪椿酒造㈱

住　所：加茂市仲町3-14
ＴＥＬ：0256-53-2700
【公式オンラインショップ】
https://yukitubakishyuzo.stores.jp/

【HP】

まちなか探検

今回のテーマは

花

FLOWER

秋が深まり、目に映る花の色も落ち着いた雰囲気になってきましたね。今回は、この季節でも植えられる花や室内で楽しめるグッズなど、秋から冬の暮らしに彩りを添えてくれる花アイテムをご紹介します。

カモイロレシピ

いまが旬！

秋鮭ときのこの炊き込みご飯



材料

- ・米……3合
- ・生鮭（切り身）……3切
- ・お好きなキノコ…1パック
- ・人参、れんこん、ごぼう‥各50g
- ・油揚げ……1枚
- ・醤油‥‥大さじ1
- ・みりん‥大さじ1
- ・塩……小さじ1
- ・だし汁‥約600㎖
- ・酒……適宜

作り方

1. 米は研いでザルにあげておく。生鮭は一口大に切り骨を取って酒に5分程漬けた後、水気をふき取る。きのこは小房に分ける。れんこん、人参は薄めのいちょう切り。ごぼうはササガキにして水にさらしアクを抜く。
2. 炊飯器に米と調味料を入れた後、３合の目盛りに合わせ、だし汁を入れたら軽く混ぜる。鮭以外の具材を入れ、一番上に鮭をのせて炊飯すれば完成！
3. 鮭は身をほぐしてご飯に混ぜても、そのまま盛りつけても良し（写真）。小口ネギや三つ葉、ゴマ等、お好きな薬味を乗せると風味も食欲もアップしますよ！

＊レシピ提供＊
㈲加茂特産品センター
安中恵美さん
【住所】五番町6-5【電話】0256-52-5887
【営業時間】9時半～18時
【定休日】日曜日



米屋の若奥さんが教える 炊き方のPOINT

- ●お米は研いだら30分ほど浸水させ、ザルにあげて5～10分ほど水気を切ること。この「ひと手間」で、お米の芯まで水分が入ります。べちゃつかず、ふっくら炊き上がります！
- ●鮭をご飯に混ぜる場合は、炊飯器からいったん取り出し、皮や残った骨を取り除いてから混ぜると食べやすいですよ。



新米の季節到来！
おいしい新米、
販売中です♪

㈲いば生花店

秋といえば食欲？実は〝植欲の秋〟でもあるんです。パンジーやビオラを植えるなら今の季節！育てやすいうえに、さまざまな色や形の品種があるのでおススメです。『よく咲くスミレ』なんていう品種もあって晩春まで楽しめます。

切り花のほか、ミニブーケやアレンジメント、プリザーブドフラワー、ソープフラワーなど幅広く取り扱っています。大切な日、大切な人へのギフトはぜひ当店にお手伝いさせてください。



そのまま飾れる
ミニブーケ　1,980円～

創業 昭和52年
住 寿町4-19
☎ 0256-52-4087
営 8時半～18時（日・祝は時半～12時）
GW・彼岸・お盆は営業しております。
休 不定休

加茂のおすすめスポット

加茂川、鯉のぼりの時期は最高です。

フラワーショップ ロベリア

ロベリアは今年11月で創業三十年を迎えました。花屋の前は喫茶店として営業していたので『よくコーヒーを飲みに来たわ～』なんて、懐かしんでくださるお客様も…。私達がいつも心がけていることは、お客様の声を大切に、喜んでいただける花を作ること。そして贈る側も、贈られる側も、それを作る私達もハッピーな気持ちになれるように…♥お花の力ってスゴイんです！。

インスタもぜひチェックしてください♪



花束、アレンジメントフラワー
2,000円～5,000円

創業 平成7年
住 寿町7-27
☎ 0256-53-2728
営 9時～18時30分
休 火曜日（繁忙期は無休）

加茂のおすすめスポット

加茂新田の土手の桜並木
ロベリアのモッコウバラ
（5月が見頃）

㈲花屋仁助

当店ではお線香やロウソクのほか、プリザーブドフラワーをあしらった小物や雑貨もご用意しています。特殊な液で加工しているので枯れることがなく、いつまでも花が持つ瑞々しさと美しさを楽しんでいただけます。そのまま飾れますので、お部屋に彩りを与えるインテリアとしておすすめです。



想-sou-　6,820円

創業 明治創業
住 穀町9-12
☎ 0256-52-0818
営 9時～17時45分
（日・祝は17時半まで）
休 なし　その他店頭にてお知らせ

加茂のおすすめスポット

宮大門の交差点から見る青海神社の鳥居がとても素敵で癒されます。

青柳木工㈲

本業は木製建具の製造・販売ですが、隣接するショールームでは組子細工などの雑貨も販売しています。おすすめはプリザーブドフラワーのフォトフレーム。お気に入りの写真を飾って。他にガラスボックスアレンジなど木と花を組み合わせた商品があります。ワークショップ（要予約）も開催していますので、ぜひ、お越しください。



フォトフレームアレンジ　8,800円

創業 昭和45年
住 三条市下保内1118-1
☎ 0256-38-8957
営 10時半～16時
休 月曜日・火曜日

加茂のおすすめスポット

加茂山

ホビーショップいちかわ

アメリカンフラワーは、ワイヤーで花びらや葉の形を作り、樹脂液に浸して膜をはり乾かし組んで作るお花です。光を通すような美しい仕上がりが特徴で、アクセサリーやインテリア雑貨として楽しめます。お店ではアメリカンフラワーや編み物の講習会を開いていますので、のぞいてみてくださいね。



アメリカンフラワー

創業 昭和22年
住 穀町1-6
☎ 0256-52-0978
営 9時半～19時
休 不定休

加茂のおすすめスポット

加茂川の下流に沈む夕陽

ふるさとよもやま 新

「加茂の百年企業」その14

㈲天神屋会館
社長　酒井藤男

当店の創業は大正5年頃より祖母が魚の棒手振りを始め、大正7年に店を構え色々な食品や、桑の葉も取り扱ったそうです。

祖父は大工で、関・燕温泉の旅館を建てたり、八幡宮の大鳥居や稲荷社を建てたそうです。関・燕温泉に3~4カ月泊まり込みで行くことがあり、その間、家に残った弟子達を祖母達が魚屋をやりながら面倒をみたそうです。

若宮の店の近くに停車場があり、七谷の人達の憩いの場として、お茶をのんだり軽い食事と銚子1本が加茂に来る楽しみだったそうです。

先代十二（トウジ）・ミヤさんは時々七谷のお客様の家に泊り込み、祝事や法事などの出張料理人をやって村の人に喜ばれていました。

昭和30年代中ごろから40年代初めまで柏崎や津川などから通う加茂農林学校の生徒の下宿を引き受けていました。その後二階を改装し宴会場を作りました。時代も高度成長の時で東芝を始めとする企業の皆様から忘年会や新年会などで利用していただきました。



昭和58年に秋房に天神屋会館を新築し、総合宴会場として営業を始めました。

平成25年には店を改装し、ランチが出来る大正ロマン風の会場を作りお客様に喜んでいただきました。令和に入るとコロナ禍があり食文化が変わっていきました。

何か工夫が出来ないかと考え続けています。先代の集めた書画骨董や、酒樽を利用したヒーリングルーム、ビアガーデンが出来る設備など食事とともに楽しんでいただきたいと思っています。

健康に良い糀で作る甘酒や、加茂発のロングマカロニを知っていただく活動など、これから先に繋がる活動を続けていけたらよいと思います。

魚を扱って百有余年、山菜を始めとする地物産品を大切にして新しいものを取り入れ、時代に合わせ和洋折衷料理を出し喜んでいただきたいと思っています。今まで市内外多くの方々からご愛顧いただきありがとうございました。

これからも家業を続けていきたいと思っています。

㈲天神屋会館　秋房1-29　TEL（0256）52-8160

いいともの輪

市内事業所の
個性豊かな社長さんや
店長さんなどの意外な交友関係をご紹介。
いつかあなたにも繋がるかも?

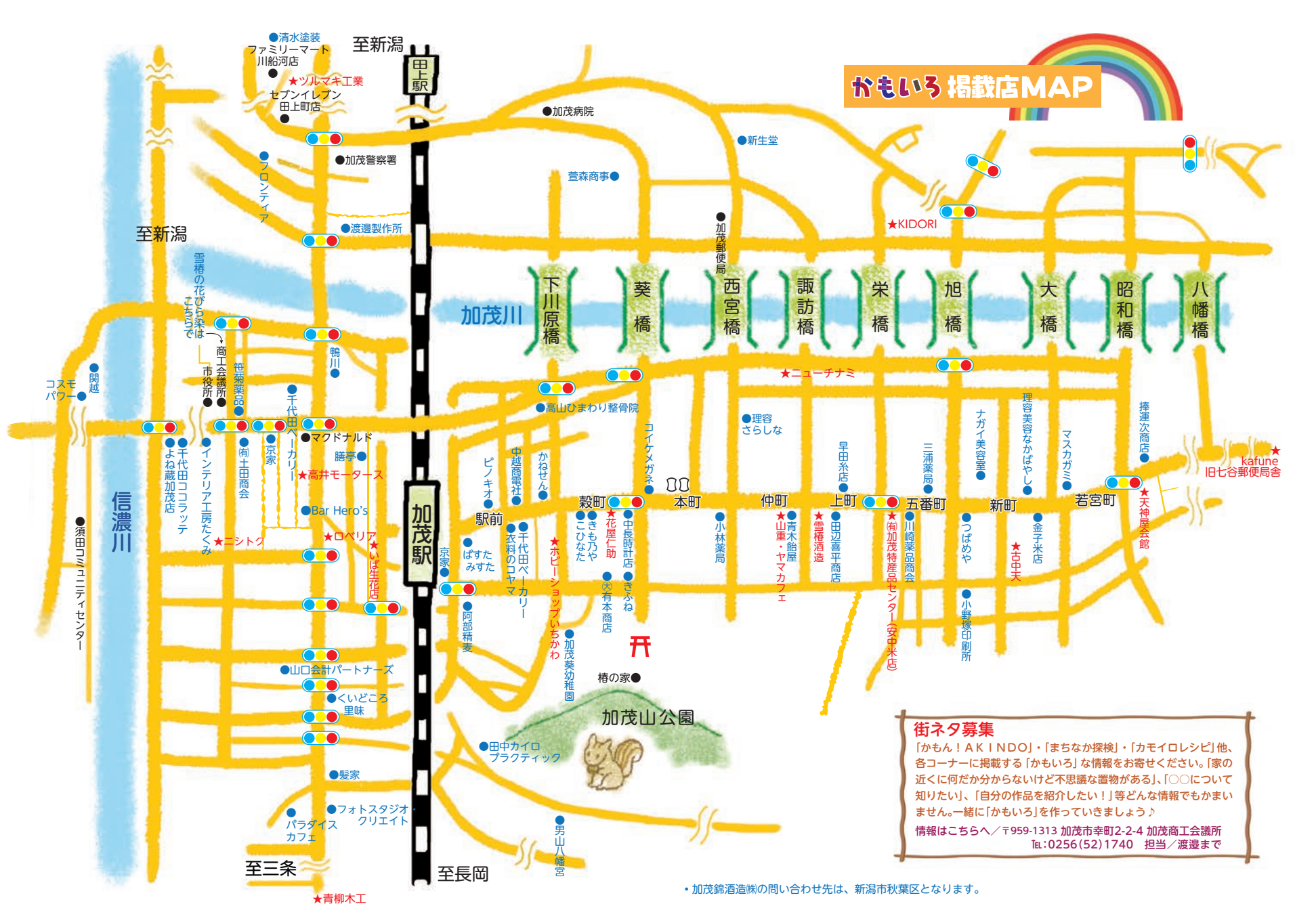
いいともバトン：No.45 登場の中林辰之さん ➡ 高井雅子さん



左／高井雅子さん　右／西村太佑さん

いいとも No.46

「㈱高井モータース」（旭町）高井雅子さんの“**とものわ**”は、「㈱ニシトク」（新栄町）専務の西村太佑さん。お二人のご縁をさかのぼると、なんと生まれる前から?! お母さん同士が出産前の「母親学級」で仲良くなったのをきっかけに家族ぐるみの付き合いが始まり、同じ幼稚園、小学校へ進みます。その後は学校が分かれたものの、二人とも結婚を機に加茂市へ戻り、それぞれの家業を継ぎました。今でも何か困ったことがあると連絡する間柄とのこと。長い時間をかけて築かれた信頼関係が、ずっと続いているなんて本当に素敵なことですね。いろいろな形の出会いがありますが、一つひとつ大切にしていきたいものです。



街ネタ募集

「かもん！ＡＫＩＮＤＯ」・「まちなか探検」・「カモイロレシピ」他、各コーナーに掲載する「かもいろ」な情報をお寄せください。「家の近くに何だか分からないけど不思議な置物がある」、「○○について知りたい」、「自分の作品を紹介したい！」等どんな情報でもかまいません。一緒に「かもいろ」を作っていきましょう♪

情報はこちらへ／〒959-1313 加茂市幸町2-2-4 加茂商工会議所
TEL：0256(52)1740　担当／渡邉まで

・加茂錦酒造㈱の問い合わせ先は、新潟市秋葉区となります。

KAMOIRO サポーター募集中!!

サポーター料は発行毎2,200円(税込)です。お申し込みは、加茂商工会議所までご連絡ください。

青木飴屋
仲町3-4 ☎0256(52)0417

阿部精麦株式会社
岡ノ町5-5 ☎0256(52)4141

パソコン・スマホ・タブレット操作・お茶飲み…なんでもご相談ください!
阿部パソコン教室
青海町1-4-16 ☎090-3085-1543

(有)いば生花店
寿町4-19 0256(52)4087

株式會社
小野塚印刷所
新町1−5−16 ☎0256(52)0056

加茂新町雁木通り商店街
金子米店
新町2−3−7 ☎0256(52)0779

お茶のかねせん
穀町2−17 ☎0256(52)0807

髪家 加茂店
カット料金(税込)
大人/1,540円〜
子供/1,100円〜
下条465−1 ☎0256(64)7959

子どもの笑顔を咲かせたい
創立 1921年
かもおおいようちえん
松坂町6−3 ☎0256(52)1984

・日替御膳、セットメニューが好評!
総合式場
海鮮御食事処 **鴨川**
番田12−14 ☎0256(52)6726

加茂錦

解体・土木工事のご相談は当社へ
㈱萱森商事
青海町2−7−5 ☎0256(52)9449

株式会社
川崎薬品商会
五番町5−2 ☎0256(52)0657



・披露宴会場リニューアル!二人の描くウエディングご相談ください
日本料理
心やすらぐ
お食事処 **きふね**
穀町10−4 ☎0256(52)2340

和文化提案・加茂縞ショップ
徐きも乃や
穀町9−5 ☎0256(52)0631

菓房処 **京家**
駅前1−6 ☎0256(52)6080
栄町1−36 ☎0256(52)1685

フォトスタジオ クリエイト
☎0256(53)3131

加茂補聴器センター
コイケメガネ
本町1−1 ☎0256(52)2321

コスモ・パワー
HP：https://cosmopower.co.jp

保険調剤いたします
小林薬局
本町3−14 ☎0256(52)1106

特選呉服
こひなた
穀町9−2 ☎0256(52)0737

地域の「かかりつけ薬局」を目指します
笹菊薬品グループ
本部／幸町1-16-16 TEL(0256)52-1431(代)

㈲捧運次商店
秋房16−6 ☎0256(52)0704

衣料の
コヤマ
駅前3−3 ☎0256(52)0145

里味 大郷町店
大郷町1-11-15 ☎0256(53)7030

理容さらしな
仲町1−7 ☎0256(52)2888

情熱の手仕事
清水塗装
0256(52)5828
田上町川船河甲1350-84

安心と信頼の家電品専門店
シンセイドー
神明町2−10−21 ☎0256(52)1449

手作り料理の店
膳 ぜんてい 亭
西加茂 0256(53)2855

高山ひまわり整骨院

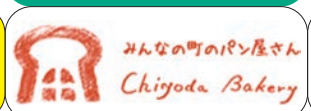
受付時間	月	火	水	木	金	土	日・祝
8:30~12:00	●	●	●	●	●	●	—
15:00~19:00	●	●	●	●	●	—	—

※第3土曜はお休みです
加茂市穀町4−5 ☎0256(52)9630

桐・家具・手焼きの器の店
インテリア工房 たくみ
新栄町5−6 ☎0256(52)5525

田中カイロプラクティック
下条甲382−1 ☎080-1187-5829

福祉用具レンタル・販売、住宅改修
たなべの介護
上町7−10 株田辺喜平商店
☎0256(52)0063



あなたの街の電気店
中越商電社
駅前5-19 ☎0256(52)0922



(有)土田商会
栄町 6-34 ☎0256(53)0393
http://www.bs-tsuchida.co.jp/

美酒・彩食・健康
つばめや
新町1−3−1 ☎0256(52)0155

Tsurumaki
株式会社ツルマキ工業
田上町川船河 ☎0256(52)5197

加茂川を臨む絶好の眺望。四季うつろいを感じるお食料理。今から新宴を。
加茂縁座料理 ランチ好評です
天神屋
加茂市秋房 ☎0256(52)8160

金・プラチナ高価買い取ります
中長時計店
穀町9-12 ☎0256(52)2966

Naka Bayashi 理容美容 なかばやし
新町2丁目1−31 ☎0256(52)0308

自分らしさ"発見"
ナガイ美容室
新町1−2−30 ☎0256(52)1518

㈲早田糸店
上町2−16 ☎0256(52)0136

マカロニ国産製造発祥の地!加茂市
マカロニチップスの店
ぱすたみすた

paradise*cafe
Le présent d'un paradis

Bar Hero's
https://www.facebook.com/KANO.Bar.Hero

Coffee & restaurant ピヨオ
駅前4−14 ☎0256(52)6339

外まわりの工事 ご相談は当社へ
㈲フロンティア
陣ヶ峰15−7 ☎0256(53)4688

ホビーショップ
いちかわ
穀町1−6 ☎0256(52)0978

小京都 加茂の地酒
萬寿鏡
若宮町1−1−32 ☎0256(52)0041

地酒と加茂特産品
㈲有本商店
穀町10−9 ☎0256(52)0361

㈲三浦薬局
五番町3−28 ☎0256(52)0214

相続等のご相談はお気軽に(無料)
税理士法人
山口会計パートナーズ
旭町15−30 ☎0256(52)6869



雪椿酒造株式会社
仲町3−14 ☎0256(53)2700

工房 **雪椿の花びら染**
加茂商工会議所内 ☎0256(52)1740



大字加茂
2606−1
☎0256(57)1251

有限会社
ロベリア
JAPAN FLOWER NETWORK
寿町7−27 ☎0256(53)2728

㈱渡邊製作所
千刈1丁目1−12 ☎0256(52)0897

男山八幡宮
090−3312−1174

かもいろ (2025 Vol.49 秋号) 発行／加茂商工会議所
〒959-1313 新潟県加茂市幸町2-2-4 HP http://www.kamocci.or.jp/
TEL 0256(52)1740 FAX 0256(52)4100 mail：info@kamocci.or.jp