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
夏号
2026. 7
Vol52

特集　個性派ぞろい　加茂の麺



TAKE FREE（無料）



京家では通年、Paradise＊cafeでは夏季期間のみ販売しています。

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

老舗菓子店「京家」、人気カフェ「Paradise＊cafe」、イラストレーターのnezi★planetさんのコラボレーションにより「加茂の夏をおみやげに！」という想いを込めた新名物「加茂川ナイアガラパイ」が誕生。

越後加茂川夏祭りの名物「加茂川縦断大ナイアガラ花火」を全長約30センチのパイで表現しています。厳選したバターと小麦粉を使用し、一般的なパイの「サクサク」ではなく、花火が弾けるような「ザクザク食感」に仕上げました。表面に散りばめた金粉は、川面に映るナイアガラ花火のキラキラを表現しています。

また、Paradise＊cafeでは夏季限定で、このパイをトッピングした特製パフェを提供しています。加茂川をイメージしたブルーのゼリー、加茂山の緑を思わせる京家特製の抹茶ジェラート、季節のフルーツを彩り豊かに盛り付け、花火を添えた見た目にも華やかな一品です。

このパイやパフェの売上の一部は、大ナイアガラ花火の協賛金として実行委員会へ寄付されます。加茂の夏の風物詩を応援できる、美味しくて特別なお菓子です。

【京家】0256-53-1685
駅前店・西加茂店・田上店・村松店
年中無休
【Paradise＊cafe】0256-46-8983
下条甲480-13
定休日：火・水曜日
【nezi☆Planet】

Instagram

CONTENTS Vol. 52 summer

2026. 7 月発行



表紙／Paradise＊cafe ナイアガラパフェ

「加茂川ナイアガラパイ」を1本まるごと豪華にトッピングした「ナイアガラパフェ」。加茂の夏の風物詩「加茂川縦断大ナイアガラ花火」をイメージした、この季節ならではの特別なパフェ。『小京都みぃつけた』（裏表紙）でパイをご紹介しています。ぜひご覧ください。

特集
個性派ぞろい 加茂の麺 ・・・・・・・・・・・・・・・4

かもん！AKINDO ・・・・・・・・・・・・・・・・・8
㈲加茂特産品センター　安中恵美さん

カモイロレシピ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・10
糖質オフでヘルシーに！さわやかレモン風味のチキンソテー

加茂まちなか探検／まちの床屋さん ・・・・・・・・11

ふるさとコラム「加茂の百年企業」その17 ・・・14
㈱小池商店　代表取締役　小池和也さん

いいとものわ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・15
WACCA hair parlor　丸山恭子さん
リラクゼーションぎふと　臼杵泰代さん

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
加茂川ナイアガラパイ／京家・Paradise＊café・nezi★planet

発掘！まちなかアーティスト

きらきら堂

加茂はたくさん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.㊷ 木製模型　タイトル「法隆寺　五重塔」



鶴巻恵一郎さん（幸町）

個性派ぞろい 加茂の麺

「一度食べたらまた食べたくなる」個性あふれる麺料理を集めました。お気に入りの一品を探してみてください。

＊価格はすべて税込

有名店とコラボ！加茂愛あふれる『愛KAMOらーめん』 1000円



「加茂」と「合鴨」を掛け合わせて誕生した、その名も「愛KAMOらーめん」。岩手県産の鴨ガラを長時間じっくり炊き出したコラーゲンたっぷりのスープに、新潟県産の醤油4種類をブレンド。奥深く、ここでしか味わえない唯一無二の味に仕上げました。全粒粉入りの極太麺に、低温調理でしっとりと仕上げた鴨チャーシュー、さらに甘み豊かな加茂産・新潟県産の長ねぎをトッピング。素材一つひとつにこだわり抜いた、自慢の一杯です。

愛KAMOらーめんは、全国に店舗を展開する『一風堂』の開発協力のもと、加茂七谷温泉 美人の湯と、地域活性化に取り組む第四北越フィナンシャルグループの㈱ブリッジにいがたとの連携によって誕生しました。「加茂の魅力を発信したい」という想いが込められた、特別なラーメンです。

加茂七谷温泉 美人の湯

「ななたに食堂」でご提供！

住　宮寄上 13-1
電　0256-41-4122
営　平日 11 時～ 14 時、17 時～ 20 時
　　土日 11 時～ 20 時
休　第2・第4水曜日（祝日の場合は翌日）

HP　Instagram

半世紀を越えて愛される喫茶店の味 『高原スパゲッティ』 1300円



創業59年、長年愛され続ける名物メニュー。創業当時から変わらない手づくりのミートソースは、コク深く、どこか懐かしさを感じる味わいです。パスタの上に豪快にのるのは、サクサクの衣で包んだ柔らかな国産ロースカツと目玉焼き。ボリューム満点で、食べ応えも十分な一皿です。

パーラー高原

住　栄町 11-21　電　0256-53-0209
営　11 時～ 15 時　休　月曜日・火曜日
（月･火曜日が祝日の場合は営業）

ジェラートの人気店でいただく意外なメニュー
『ラーメン風スープパスタ』 550円

チキンコンソメと和風だしが香るあっさりしょうゆスープに、自家製の焼豚とメンマを合わせた、まるでラーメンのようなスープパスタ。もちっとした食感のパスタとやさしい味わいのスープがよく合い、幅広い世代に人気です。食後は、旬の果物をふんだんに使ったジェラートもぜひ、どうぞ。



西村農園 農園茶屋 たばた

住　前須田 315
電　0256-47-1130
営　11 時半～ 17 時半
休　月曜日～金曜日　＊土日のみ営業

加茂ならでは！ロングマカロニの夏限定メニュー
『冷たいコーンポタージュのロングマカロニ』 880円

国産マカロニ発祥の地・加茂ならではの、珍しい「ロングマカロニ」を使った夏限定メニュー。今が旬のとうもろこしの甘みを生かした冷製コーンポタージュが、存在感のあるロングマカロニによく絡み、ボリューム満点のスープパスタです。



㈲天神屋会館

住　秋房 1-29
電　0256-52-8160
営　11 時半～ 14 時（宴会は 21 時半まで）
休　火曜日・水曜日（ランチのみ）

石臼挽きが引き出す常陸秋そばの風味
『天ざる』 1540円

茨城県産「常陸秋そば」の玄そばを、目の細かい石臼で丁寧に製粉した蕎麦粉を使用。コシが強く、噛むほどに広がる甘みと豊かな風味が魅力です。さらに、すべての定食に温・冷が選べる蕎麦が付き、食べ応えも十分。この店ならではのうれしいサービスです。



きそば権吉

住　柳町 1-1-16
電　0256-52-5232
営　11 時～ 14 時半、17 時～ 20 時（L0 19 時半）
休　不定休

見た目も食感もひと味違う、大麦の平打ち麺
『竹割風麺（大麦麺）』 1ケース300g×10入り 3880円

竹の節に似た形状の平打ち麺で、つゆの絡みがよいのが特徴です。大麦ならではの豊かな風味と、つるりとしたのど越し、しっかりとしたコシが楽しめます。大麦由来の食物繊維も手軽に摂れる、おいしさと健康を兼ね備えた麺。贈り物にいかがですか。



阿部精麦㈱

＊丸大有本商店様で販売しています
住　岡ノ町 5-5
電　0256-52-4141
営　8 時 20 分～ 17 時
休　土日祝日、8/13～8/16



今回のAKINDO
㈲加茂特産品センター
安中恵美さん



加茂でがんばる素敵な商売人
（AKINDO）をご紹介します！

㈲加茂特産品センターの安中恵美さんにお話しを伺いました。

看板商品の『越後クラフトコーラ』ですが、誕生のきっかけを教えてください。

安中さん・・きっかけは30年前のタイ旅行で出会ったスパイスの魅力で「こんなに奥深い味があるんだ」と。もともと、スパイスを使った料理は好きだったのですが、今まで食べたことのない味に、すごい衝撃を受けたんです。ただ、その頃はインターネットも普及していないし、SNSもない時代でした。同じような味を作ろうと思っても、どんなスパイスを使っているのか調べるのも大変！そもそもスパイスを手に入れるのも一苦労でしたが、それ以来、すっかりスパイスカレー作りにはまってしまいました。

カレーから、なぜクラフトコーラに？

安中さん・・私達が関わって、かれこれ20年になります。加茂山やリス園に来てくださった方に喜んでほしいと思っていて、いつも美味しいものを探しています。夏はガンジー牛乳（加瀬牧場のソフトクリームやふわふわかき氷がおススメです。特製ダレで漬け込んだきゅうりの1本漬けも人気ですよ♪

とっても前向きで元気な安中さん！パワーのもとって何ですか？

安中さん・・『にじいろカフェでコーラを飲むのが、うちのゴールデンウィークの恒例行事なんです』などとお客様から声をかけていただくことがあります。そんな何気ないやりとりが本当に嬉しいですし、季節の移り変わりを感じられるのも、この仕事の魅力ですね。私は昔から食べることが大好きなんです。だからこそ、自分が「美味しい」と思えるものを作りたいし、たくさんの人に食べてもらいたい。そんな思いで商品づくりを続けています。これからも、小さなお子さんから大人まで安心して楽しんでいただける、美味しくて身体にも優しいものをたくさんお届けしていきたいと思っています。

ありがとうございました。

違いは、六日町産のかぐら南蛮とコーラの実（コーラ・ナッツ）を使っているところですね。かぐら南蛮は身体を温める食材として知られていますし、コーラの実は自律神経の働きをサポートしたり、老廃物の排出を助けたりすると言われています。もちろん、着色料や人工甘味料、保存料などの化学合成添加物は一切使用していません。スパイスの香りや風味があるので飲むだけでじゃなくて、調味料として料理にも使えるんですよ。

そうなんですね。そもそも、クラフトコーラってどうやって作るんですか？

安中さん・・ざっくり言うとスパイスや柑橘などの材料を煮出して「コーラ液」を作ります。ただ、材料の配合や加える順番によって味が大きく変わるので、どのメーカーさんも工夫しながらオリジナルの味を作っていると思います。かぐら南蛮と聞くと「激辛コーラなの？」と思われる方もいらっしゃいますが、使う部位や加える順番を変えると辛さを抑えられるんですよ。詳しいレシピは企業ヒミツですが（笑）。納得のいく味になるまで、約半年かけて試作品をたくさん作って、何百杯もコーラを飲みました！

越後クラフトコーラはどこで買えますか？

安中さん・・ボトルは安中米店や上条のKIDORIさん、市外では田上の道の駅や新潟市のピア万代でも取り扱っています。加茂山公園のにじいろカフェでは、テイクアウトの冷たいコーラを販売しているので、ぜひ、遊びに来てください。

にじいろカフェはいつから始めたんですか？



㈲加茂特産品センター（安中米店）
住　所：五番町6-5
TEL・FAX：0256-52-5887

にじいろカフェ
住　所：松坂町228-2
加茂山公園リス園前
営業日：土曜・日曜・祝祭日の晴れた日
10：30～17：00頃

加茂 まちなか探検

今回のテーマは…

まちの床屋さん



髪を整えるだけではなく、会話を楽しんだり、ほっと一息つける場所。そんな床屋さんが加茂にはたくさんあります。世代を超えて愛されるお店から、新しいスタイルを提案するお店まで、それぞれの魅力をご紹介します。

糖質オフでヘルシーに！

さわやかレモン風味のチキンソテー



カモイロレシピ

材料（1人分）

・鶏むね肉（皮なし）…1枚　・ブラックペッパー…適量
・レモンドレッシング…適量　・オリーブオイル…大さじ1弱
＊生野菜やゆで卵など付け合わせはお好みで
＊ブラックペッパーはお好きなスパイスでも可

作り方

1.鶏むね肉はフォークで数カ所穴をあけ、厚みが均等になるよう包丁で開く。保存袋に鶏むね肉とレモンドレッシングを入れ、よく揉み込み、冷蔵庫で約15分ほど漬け込む。
2.鶏むね肉の両面にブラックペッパーを振り、フライパンにオリーブオイルを熱して中火で片面を焼く。焼き色がついたら弱火にし、じっくりと焼く。
3.鶏むね肉の縁が白くなってきたら裏返し、ふたをして中までしっかり火が通るまで弱火で蒸し焼きにする。
4.焼き上がったら食べやすい大きさに切って器に盛り付け、完成！

＊レシピ提供＊
マカロニチップスの店　ぱすたみすた
相田夕子さん
【住所】駅前2-1 メリア1階【電話】0256-52-9256
【営業時間】10時～ 18時（時短営業あり）
【定休日】水曜日（臨時休業あり）

おいしいポイント

①鶏むね肉は皮があっても良いのですが、糖質・脂質が気になる方は皮なしをおすすめします。

②下味にレモンドレッシングを使うことで、時短＋お肉も柔らかくなりますよ♪

昨年7月に駅前のメリア１階にお店を引っ越しました。
お馴染みのサイズ（90ｇ）の他に、食べきりサイズ(45ｇ)もご用意していますので、色々な味を楽しんでください！



大竹理・美容室

親子三人で切り盛りする、理容と美容のお店です。夫婦で床屋を、息子が美容を担当しています。予約優先ですが、ふらっと立ち寄っていただくのも大歓迎。髪のことはもちろん、世間話や近況報告など、気軽にお話しできる憩いの場としてご利用いただければ嬉しいです。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。



カット・シャンプー・顔そり　4,300円

加茂のおすすめスポット

加茂山や夕陽などの景色

創業 明治40年頃
住 穀町8-31
☎ 0256-52-1357
営 9時～18時
休 月曜、第1月・火曜日、第3日・月曜日

カットハウス フラット

地元では「カサハラ理容店」の名でも親しまれているお店です。「気軽に、何度でも足を運んでいただきたい」という思いから、小学生以下のお子様のカット料金は長年据え置いており、多くのお客様からご好評をいただいています。また、「タマシイのヘッドマッサージ」と名付けた施術は、心身ともにリフレッシュできる癒やしのメニューとして人気です。



カット・シャンプー・顔そり
（タマシイのヘッドマッサージ込み）
4,400円

加茂のおすすめスポット

「割烹阿部」さんのお料理
お弁当も美味しくおすすめです

創業 昭和34年
住 上町7-11
☎ 0256-52-1333
営 8時～19時
休 月曜日

髪家

下条にある、予約不要・年中無休のヘアサロン。朝8時30分から営業し、カットは1900円（税込）から！スピーディーでリーズナブル、それでいて仕上がりの美しさが自慢です。スタッフ同士の仲が良く、アットホームな雰囲気も魅力。「こんな髪型にしたい！」とスマートフォンの画像を見せていただければ、定番から個性的なスタイルまで、ご希望に合わせて仕上げます。



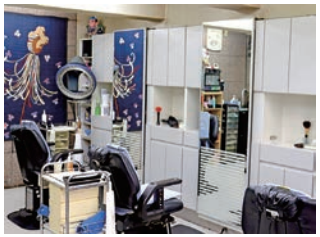
加茂のおすすめスポット

ラーメン和（ナゴミ）は最高！
（新栄町）

創業 平成27年
住 下条465-1
☎ 0256-64-7959
営 8時30分～19時
休 年中無休

理容さらしな

昭和30年の創業以来、地域の皆様に支えられてきた床屋です。お客様一人ひとりとのカウンセリングを大切にし、ご希望やお悩みを丁寧に伺いながら、理想のスタイルづくりをお手伝いしています。予約は不要ですので、お買い物やお仕事帰りなど、お気軽にお立ち寄りください。これからも、気軽に通えて、ほっと落ち着けるお店であり続けたいと思っています。



カット・シャンプー・シェービング
4,400円

加茂のおすすめスポット

AMEYAAISUの
あずきアイス、コーヒー

創業 昭和30年
住 仲町1-7
☎ 0256-52-2888
営 8時～18時
休 月曜日・第1火曜、第3日曜日

理容・美容なかばやし

江戸時代は「髪結」、明治時代は「理容室」として、130年以上にわたり髪に関わる仕事を続けてきました。令和を迎え、理容と美容の店として生まれ変わりました。赤ちゃんからお年寄りまで家族みなさんで来ていただけるように日々、心掛けています。これからも地域に愛されるお店を目指してまいります。



新町自慢の木製アーケードで
ひっそり営業中！

加茂のおすすめスポット

毎年9月に開催する
新町雁木通り祭り

@BIYOU.NAKABAYASHI
インスタグラムも
やっています！

創業 江戸時代頃
住 新町2-1-31
☎ 0256-52-0308
営 平日：9時～18時　日・祝：9時～17時
休 月曜、第1火・日、第3日曜日

まちの床屋さん物語

理容の歴史は、髪結の時代に始まり、明治維新後、西洋文化の広まりとともに現在の理容へと発展しました。加茂市内で最も古いといわれる新町の「理容・美容なかばやし」は髪結の時代から続く老舗で、ほかにも明治創業の理容店が数多く、今も営業を続けています。かつての床屋は髪を整えるだけでなく、お茶を飲みながら将棋や囲碁を楽しみ、世間話に花を咲かせる地域の交流の場でもありました。時代とともにその風景は変わりましたが、受け継がれてきた技術と人とのつながりは、今も加茂の理容室に息づいています。



ふるさとよもやま話 新

「加茂の百年企業」その17



㈱小池商店
代表取締役　小池和也

小池商店の前身である「糀屋長吉（こうじやちょうきち）」は、現存する記録が乏しく詳細は分かっておりませんが、明治後期に創業したとされています。元々小池家は初代長吉から代々続く農家でした。しかし、三代目吉太郎が明治中頃に北海道開拓へ赴く親戚の手伝いとして同行し、その帰り路で漁業、酒造り、醤油・味噌造りなど、さまざまな仕事を経験しながら加茂へと戻ってきました。そこで学んだ糀造りの技術を生かし、創業したのが「糀屋長吉」です。創業当時は農業を営みながら、収穫した米を使って糀を造り、近隣の家庭や農家を回ったり、遠くは新津まで糀を売って歩いていたそうです。当時は「手前味噌」という言葉があるように、各家庭で味噌を仕込む自家醸造が一般的でした。そのため、完成した味噌を売る店は少なく、糀を売る糀屋という商売が成り立っていました。

しかし昭和に入り、長年続いた自家醸造の文化は昭和40年代を境に急激に衰退します。そこで糀だけでなく味噌造りそのものを始めました。昭和41年には「株式会社小池商店」を設立。長年続けてきた農業を辞め、味噌の製造販売を本格的にスタートさせました。

そして現在でも、昔ながらの自然の力を借りて熟成させる天然醸造の味噌や仕込みそ、糀の製造販売を続けています。味噌は通年販売の2種類と限定販売の2種類です。限定販売の味噌は、毎年開催される全国味噌鑑評会に出品する味噌をそのまま販売しています。厳選した原料を使い、特別な製法で醸造した味噌で、毎年10月に発売しております。また仕込みそは、発酵前の状態でお届けする味噌です。各ご家庭で数ヶ月ほど寝かせて発酵熟成させることで、手軽に自家製味噌の味わいを楽しめます。仕込みそは受注販売となっており、3月末まで予約を受け付けております。4月から5月に順次お届けしています。

これからも七代目として皆様にご愛顧いただけるよう、日々研鑽を重ね味噌造りに励んでまいります。

㈱小池商店　岡ノ町８番３号　℡（0256）52-0725

いいともの わ

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?

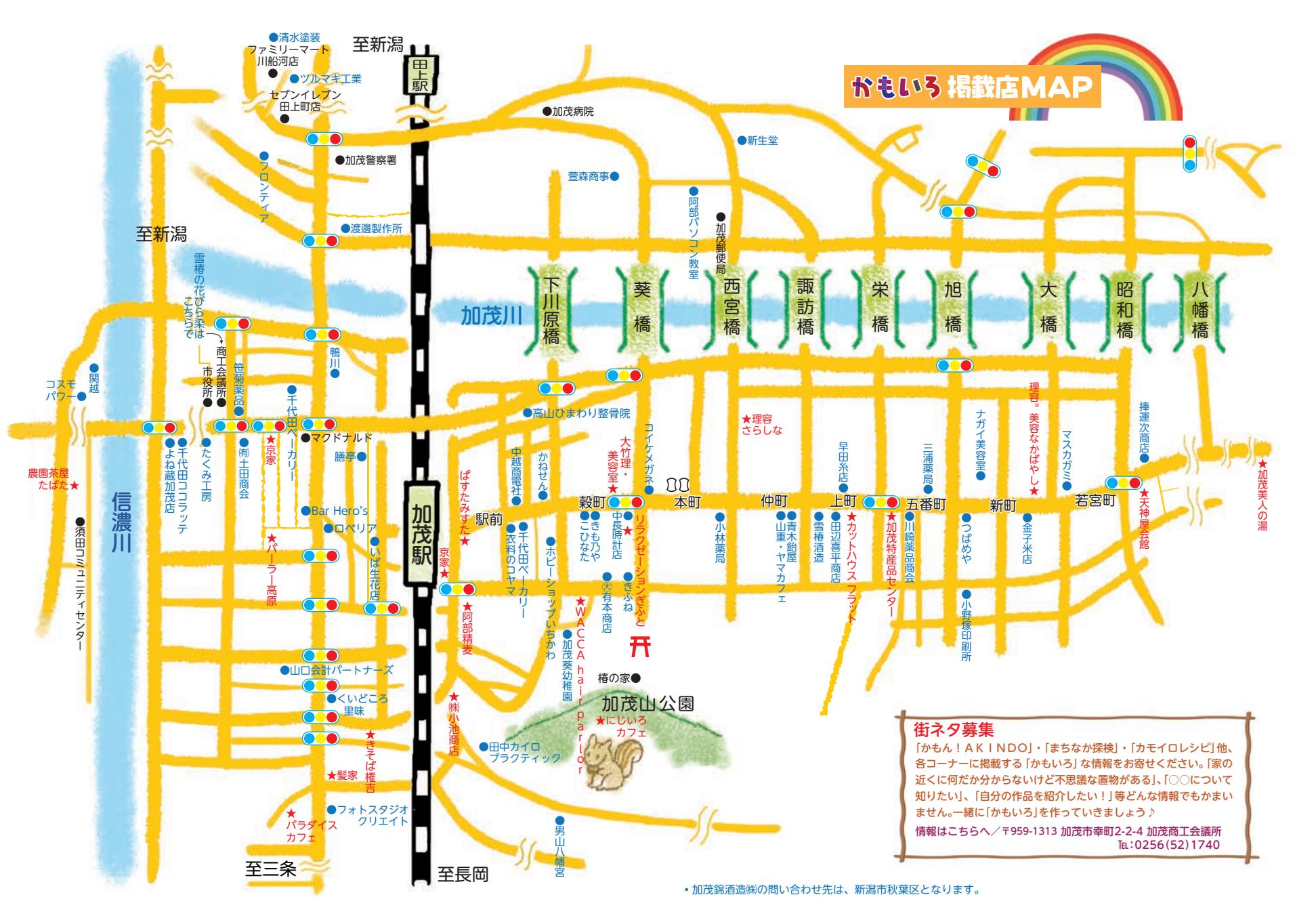
いいともバトン：No.48 登場の有本紀恵さん ➡ 丸山恭子さん



左／臼杵（うすき）泰代さん　　右／丸山恭子さん

いいとも No.49

「ＷＡＣＣＡ hair parlor」（松坂町）の丸山恭子さんの“**とものわ**”は「リラクゼーションぎふと」（穀町）の臼杵泰代さん。お二人の出会いのきっかけは、ＷＡＣＣＡさんの１階にある「麺と酒 寅家」さん。臼杵さんが毎週お店を手伝っていたところへ、丸山さんがお客さんとして訪れたことから始まりました。何気ない会話を重ねるうちに親交が深まり、お互いにとって大切な存在になったそうです。今では臼杵さんは丸山さんのお店でカットやカラーを、丸山さんは臼杵さんのお店でマッサージを受けるなど、それぞれのお店に通い合いながら、仕事を応援し合う関係に。加茂市出身ではありませんが、人との出会いを大切にしながら、それぞれの仕事に励むお二人。これからも、その笑顔と行動力で加茂を元気にしてくれることを期待しています♪



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

・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/1,900円〜
子供/1,600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

薬房処 **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

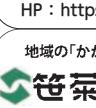
保険調剤いたします
小林薬局
本町3−14 ☎0256(52)1106

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

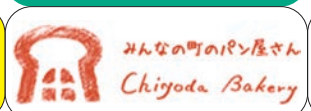
受付時間	月	火	水	木	金	土	日・祝
8:30~12:00	●	●	●	●	●	●	—
15:00~19:00	●	●	●	●	●	—	—

※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

中古シニアカー展示販売中 全車種試乗可能です!
(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加茂料理。今から新定番。
加茂緑座料理 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/KAMO.Bar.Hero

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

さらに歴史を重ねる 清雫亭
金山重
江戸末創業

創業文化五年(1808年)
世界隊小山家グループ
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 (2026 Vol.52 夏号) 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

