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
2026. 10
Vol53

特集　加茂の美しい風景



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

加茂市の有形文化財「加茂製材事務所」をリノベーションした、焼き芋とコーヒーの店「KIDORI」。木工のまち・加茂の歴史を支えてきた建物は、天井や窓などもほとんど当時のまま残されており、木の温もりとやわらかな灯りが、ゆったりとした時間を演出してくれます。

看板メニューは「焼き芋のブリュレ」。長期低温熟成させ、甘みをたっぷり蓄えたさつまいもを、独自の二段階製法で時間をかけて焼き上げ、蜜が滴るほど甘く仕上げています。その糖度は、なんと50度超。皿に添えた笹川流れの岩塩が焼き芋の甘さをさらに引き立て、濃厚なバニラアイスとの組み合わせも絶妙です。コーヒーと一緒にぜひ味わってみてください。無添加なので、お子様にも安心してお楽しみいただけます。

秋には新芋に替わり、ねっとりとした食感から、ほくほくとした食感へと変わります。季節によって異なる味わいを楽しめるのも、焼き芋の魅力。蜜焼き芋はテイクアウトもできます。

【KIDORI】
住：加茂市上条1-10
営業時間：11時～17時
定休日：水曜日
＊営業時間・定休日・メニューは変更となる場合があります。ご来店の際は、最新情報をインスタグラムでご確認ください。

CONTENTS Vol. 53 Autumn

2026. 10 月発行



表紙／懐かしいカメラ

フォトスタジオクリエイト（下条甲499-3）は創業８０年。表紙にも登場するフィルムカメラの時代から、思い出を写真に残してきました。行事やイベントのスナップ、記念写真、結婚式、七五三、家族写真など、「写真に残したい瞬間」があれば、お気軽にご相談ください。（TEL:0256-53-3131）

特集
地域おこし協力隊が見つけた 加茂の美しい風景 ・・・・・・・・・・・・ 4

かもん！AKINDO ・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
MOCOMOCO cafe　関川郁美さん

カモイロレシピ ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
魚のプロ！お寿司屋さんが教える 白身魚の甘酢餡かけ

加茂まちなか探検／まちのおいしいお惣菜 ・・・・ 11

ふるさとコラム「加茂の百年企業」その18 ・・・ 14
㈱割烹山重　代表取締役　霜出典良さん

いいとものわ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
saten 佐藤貴大さん
かねせん茶舗 渡辺透さん

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
焼き芋のブリュレ／KIDORI

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.㊸ 絵画　タイトル「秋の花」



高橋青遊さん（八幡）

地域おこし協力隊が見つけた

加茂の美しい風景

いつものまちに、まだ知らない景色がある。

～加茂市へ移住した地域おこし協力隊が、活動の中で見つけた風景を切り取りました～



1 加茂新町雁木通り商店街

撮影スポット

つばめや（新町 1-3-1）様前あたりの道路から

撮影ポイント

撮影スポットとして魅力たっぷりの商店街。歩道に立つと、雁木が連なり、まるで「千本鳥居」のような印象的な風景が広がります。

雁木造りの木造アーケードが連なる新町商店街。電柱や電線が無いため空が大きく見え、開放感のある街並みが広がります。雁木の先には粟ヶ岳を望むことができ、街並みと豊かな自然が身近に感じられる、加茂ならではの風景です。この雁木通りは、歴史や文化を生かした景観づくりと、歩行者に配慮した整備が評価され、今年の全国街路事業コンクールで優秀賞を受賞しました。

※撮影の際は安全に十分ご注意ください。

2 水源地に映る山々



撮影スポット

粟ヶ岳県民休養地（宮寄上 2684）
水源池第1ダムが見える道の真ん中付近

日本三百名山に数えられている粟ヶ岳の麓に広がる自然豊かな県民休養地。水源池の水面に映る粟ヶ岳は、四季折々の美しい表情を見せてくれます。キャンプ場やビジターセンター（4月～11月）、ハイキングコースなどが整備され、登山や自然観察、アウトドアを楽しめます。

撮影ポイント

山と空と雲、その姿が上下に反転して水面に映りこみ幻想的な世界が広がります。雄大な自然を撮るのにオススメのスポット。

3 田んぼと粟ヶ岳



撮影スポット

宮寄上から望む粟ヶ岳と田園風景

広い田園の先にそびえる粟ヶ岳と、その麓に広がる集落。地元では見慣れた風景も、県外の人から見たら、思わず心を奪われる美しい景色です。豊かな雪解け水と、山間部ならではの寒暖差に育まれた稲は、秋になると一面を黄金色に染めます。

撮影ポイント

爽やかな緑が広がる田んぼの風景。雲の形や稲の成長、季節や時間の移ろいとともに、さまざまな表情を見せてくれます。

4 夕日に照らされる加茂川

撮影スポット
加茂川左岸諏訪橋の上から



粟ヶ岳を水源とする全長18㎞の加茂川。かつては河船や木材の往来で栄え、「木工のまち加茂」の発展を支えました。度重なる水害を経て河川改修が行われ、今ではまちの中心を流れる、市民に親しまれる憩いの場となっています。

撮影ポイント

夕暮れ時、遠くまで続く加茂川と川面に映る夕日を一枚に。まちの中心を流れる加茂川ならではの、美しい夕景を楽しめます。

5 商店街の裏通り

撮影スポット
若宮町の商店街裏にある路地の一角



撮影ポイント

細い小路に入ると、家々や水路、木々の緑など、どこか懐かしさを感じる風景に出会えます。視点を変えて眺めると、思わず撮りたくなる一枚に。

※私有地や敷地内への立ち入りを避けるなど、マナーを守った行動をお願いします。

6 青海神社

撮影スポット
青海神社男坂



加茂のパワースポット「青海神社」。四季折々の表情を見せ、訪れる時間によっても景色が変わります。夏の「あかりまいり」では、灯りに包まれた幻想的な雰囲気を楽しむことができます。

撮影ポイント

下から見上げるように構え、上へと続く石段と両側の灯りをバランスよく収めるのがポイント。拝殿は控えめに、灯りと奥行きを生かして撮影しましょう。

7 ホタルノヒカリ(6～7月)

撮影スポット
七谷地区・加茂川の用水沿い



撮影ポイント

スマートフォンのナイトモードでシャッタースピードを最大にし、明るさを調整。満天の星空と草むら、水辺を舞う蛍を一枚に収めます。幻想的な加茂の夏の夜を写し取りましょう。

【協力(写真・情報提供)加茂市】



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
MOCOMOCO　ｃａｆｅ
関川郁美さん

MOCOMOCO ｃａｆｅの関川郁美さんにお話しを伺いました

はじめに、どんなカフェか教えてください！

関川さん・・ここはワンちゃんも一緒に楽しんでいただけるカフェです。専門の『ドッグカフェ』というわけではありませんので、一般のお客様のお部屋と、ワンちゃん連れのお客様とで部屋を分けています。それと、色々な方に楽しんでいただけるよう、耳つぼジュエリーやヨガなど色々な講座やイベントも定期的に行っています。耳つぼジュエリーは、医療用シールを耳のツボに貼り、ピアスのように、おしゃれを楽しみながら心身のケアをサポートするもので、私が施術しています。ヨガなどは講師の方から、店に来ていただいて月に数回行っています。この辺りではあまり無い、『体験型のカフェ』にしたいなと思っています。

とっても楽しそうですね。ところで、カフェを開こうと思ったきっかけはなんですか。

関川さん・・子育てがひと段落した頃、数年間カフェで働いていた時期がありました。その間に友達のカフェをお借りして、週に2～3回、『間借りカフェ』を2年ほど開いていたんです。それで自分のお店を持ちたいなと思ってスタートしました。

この場所を選んだのは？

関川さん・・私は下田の出身で、嫁いで加茂に来ました。もう25年くらいになりますね。最初は実家のある下田でお店を開くことも考えていたのですが、従兄弟がこの建物を所有していたことがきっかけでがけください！たくさんの人に食べてもらいたい。そんな思いでいつも料理を作っています。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。

話が進み、自宅からも近く、ちょうど良い場所だったので、ここでお店を開くことになりました。

『ＭＯＣＯ ＭＯＣＯ』って可愛い名前ですが、やっぱりワンちゃんからですか？

関川さん・・はい、うちで飼っているワンちゃんの名前が『モコ』でして、そこから名付けました。トイプードルとシーズーのミックスで、とてもモコモコなんです！この子の他に保護犬のマルチーズを2頭迎えています。

カフェのおすすめのメニューはなんですか。

関川さん・・いちおしは『クロッフル』ですね。クロワッサンの生地をワッフルメーカーで焼いたものですが、パン生地選びから、何度も試作して完成したメニューです。

ランチも提供しているんですよね



関川さん・・はい、特に人気なのがペペロンチーノです。ほかにも、クロッフルの生地を土台にしたキッシュも大変好評です。旬の野菜をふんだんに使っているので、季節ごとに違った味わいを楽しんでいただけます。春には「ふきのとうのペペロンチーノ」も提供し、大好評でした。季節によってメニューが変わるので、いつ訪れても新しい味に出会えるのが魅力の一つです。リピーターのお客様にも、毎回楽しんでいただいています。

店内には犬の服なども見えますが…

関川さん・・私がハンドメイドで犬服やアクセサリーを制作し、販売しています。夫もリードを作ったりしていて、イベント出店で販売することもあるので、機会があったら見に来てください。

最後にメッセージをお願いします。

関川さん・・加茂市内の方はもちろん、市外の幅広い地域の方にも来ていただけたら嬉しいです。一度お店に入っていただければ、お一人でもゆっくり過ごしていただけるアットホームな空間です。ワークショップやイベントも開催していますので、気軽に立ち寄って、楽しんでいただけたらと思います。また、耳つぼ資格の講師もしていますので、資格取得について学びたい方からのご相談も大歓迎です。ぜひ、お気軽にお声



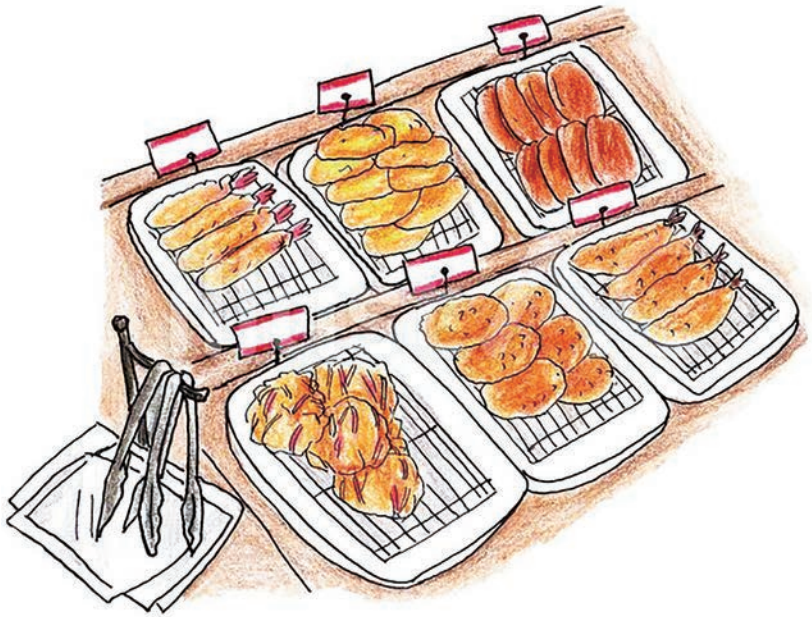
MOCOMOCO cafe
住　所：加茂新田5208-1
ＴＥＬ：050-8883-0775

@MOCO_MOCO_CAFE

加茂 まちなか探検

今回のテーマは…

まちのおいしいお惣菜



今日は何を作ろう？と迷った時や、忙しくて料理をする時間がない時、あともう一品ほしい時に、食卓の強い味方になってくれるのがお惣菜。昔から親しまれてきた懐かしい味、素材にこだわり、ひと手間かけて仕上げた味。今回は、愛され続ける定番の味から、思わず人に教えたくなる一品まで、加茂の美味しいお惣菜をご紹介します。

魚のプロ!お寿司屋さんが教える
白身魚の甘酢餡かけ



今回はご主人が釣り上げた
立派な真鯛で調理していただきました!!

材料

・白身魚(今回は真鯛)…2切(70g×2)
・野菜…適量(玉ねぎ、人参、ピーマン、椎茸など)
・甘酢餡の調味料
　・水又はだし汁…150ml　・酢…大さじ2
　・醤 油…大さじ1.5　・砂　糖…大さじ1.5
　・酒……大さじ1　・ごま油…適量(お好みで)
　・水溶き片栗粉(とろみ付け)
・盛り付け用の白髪ねぎ　・塩、コショウ、片栗粉

作り方

1.中骨を抜いた魚（皮付き真鯛）に塩、コショウを振って臭みを取る。両面に薄く片栗粉をまぶしフライパンで焼く（油で揚げてもOK）。
2.野菜は細切りにして軽く炒め皿に移す。シャキシャキの食感を残すよう炒めすぎに注意。
3.甘酢餡の調味料を野菜を炒めたフライパンに入れ軽く煮たたせる。ごま油は風味を残すため最後に加える。
4.仕上げに水溶き片栗粉でとろみを付ける（片栗粉：小さじ2、水：小さじ2）。
5.皿に盛り付けた魚の上に炒めた野菜を盛り、甘酢餡をかける。最後に白髪ねぎを飾って出来上がり。

カモイロレシピ



POINT

＊魚は塩・コショウの後、数分置いてペーパータオルで臭みと水分を取りましょう!
＊白身魚は真鯛のほかスズキやカレイ、鱈など淡泊な魚がよく合いますよ！



鮮度抜群の美味しいお魚が自慢のお店です。お寿司はもちろん、弁当やオードブルにも対応します！
今年の６月からイス席（最大16名）もご用意していますので、ぜひ、ご利用ください。



＊レシピ提供＊

鮨割烹　えびす

【住所】加茂市神明町2-1-3
【電話】0256-52-1255
【営業時間】11:30 ～ 13:30
　　17:00 ～ 21:00
【定休日】月曜（不定休あり）
※月に１度、火曜日も休業し連休となります

菜工房　ヤマダ

名物「レバーフライ」が大人気のお惣菜店です。サラダに惣菜、揚げ物と、毎日食べても飽きない豊富なメニューで、地域の皆さんの食卓を支えています。おすすめは「人参サラダ」。茹でずに調理しているので栄養価を逃がさず閉じ込めています。甘味の強い人参とカリカリベーコンの組合せがベストマッチ！食卓の「もう一品」にいかがでしょうか。



人参サラダ（通年商品）
200g604円

加茂のおすすめスポット

Paradise＊café

創業 平成4年
住 仲町1-29
☎ 0256-52-0653
営 11時～18時
休 日曜・月曜日　ほか不定休あり

豊田屋

当店のおすすめは「銀鱈の醤油漬け」。じっくりとタレに漬け込んで焼き上げた銀鱈は、豊田屋を代表する一品です。その他の焼き魚をはじめ、新鮮な刺身、優しい甘さの玉子焼きや各種フライなど、魚のプロが手がける惣菜が豊富に並びます。魚好きの方はもちろん、幅広い世代の方に味わっていただきたいです。



銀鱈の醤油漬け
４５０円～５００円

加茂のおすすめスポット

加茂川
ちょっとした散歩コースに
ちょうど良いです。

創業 １３０年前くらい
住 五番町4-3
☎ 0256-52-0159
営 10時～19時30分
休 日曜日・祝日は不定休

難波食肉店

約25年前、商店街の「ながいきストリート」の逸品として誕生した「なっとうカツ」。炒めた納豆を大葉、豚もも肉で巻き、西京風の白みそで味付けしています。納豆は炒めることで独特の臭みが抑えられ、納豆が苦手な方やお子様にも食べやすい味わいに。注文を受けてから揚げるので、出来たてのサクサクとした食感を楽しめます。創業当時から続く看板商品の「コロッケ」も一緒にご賞味ください。



なっとうカツ　150円（税込）

加茂のおすすめスポット

美人の湯の露天風呂から
見える粟ヶ岳

創業 昭和28年
住 五番町1-29
☎ 0256-52-0636
営 9時30分～19時
休 日曜日・祝日は不定休

にわとり処　くろえ

皆様のおかげで、今年7月に開店21周年を迎えることができました。当店の名物は20周年を記念して更においしくリニューアルした「ももから揚げ」です。今では、リピート率・お土産としてのご注文ともにナンバーワンになるほど、多くのお客様にご好評いただいています。さらにおいしくなった自慢の「ももから揚げ」を、ぜひ、一度お試しください。



ももから揚げ
5個750円

加茂のおすすめスポット

串焼くしよしさんの串焼き

創業 平成17年
住 駅前5-4
☎ 0256-53-2810
営 17時～23時（LO22時）
休 水曜日

小料理　うお清

おすすめは「玉子焼き」。修業時代に学んだものの中から一番美味しかったレシピを使っています。鰹と昆布の一番だしを使い、甘めに仕上げています。ふんわり仕上げるコツは、火が通りきる前に巻き始めること。巻き終えたあとは、余熱でじっくり火を通します。冷めてもおいしいのですが、出来立ての玉子焼きを、お店で味わっていただきたいです。



玉子焼き　660円（税込）
※冬はジビエ料理の提供も
始まります。

加茂のおすすめスポット

やっぱり元気な穀町商店街

創業 昭和初期
住 穀町9-9
☎ 0256-52-0577
営 11時30分～14時・17時～22時
LO21時30分
休 日曜日・連休明け月曜日

中国料理　味楽

インパクトのある見た目で、メディアからの取材が絶えない人気メニューは、その名もズバリ「大餃子」。手作りの皮は、もちもちとした食感と風味が自慢です。まずはタレを付けず、そのまま味わってみてください。通常サイズの餃子とは味付けも変えているので、食べ比べてみるのもおすすめ。大きさだけではなく、味わいの違いもぜひお楽しみください！



大餃子1個460円・餃子5個490円
※大餃子と通常餃子を
比べてみました！

加茂のおすすめスポット

加茂川（諏訪橋から見る夕日）

創業 昭和39年
住 上町1-11
☎ 0256-52-0864
営 11時～14時・17時～20時・LO19時30分
休 火曜日

ふるさとよもやま 噺

「加茂の百年企業」その18



㈱割烹山重
代表取締役　霜出典良

「山重」という店名は、初代が「上の山の重兵衛」と呼ばれ、親しまれたことに由来しております。江戸末期、創業者が始めたのは「湯屋」でした。当時、江戸で流行していた銭湯のような場所で、湯に浸かった後に食事や酒を楽しみ、囲碁や将棋を興じる場所だったようです。人々が湯と食、そしてひとときの憩いを楽しむ場で、当時は「湯屋長寿湯石川屋重兵衛」と称していました。

明治に入り、本格的な日本料理を提供するようになりました。大正時代には洋食も手掛け、かつ丼、カレーライス、牛鍋、チキンパイなど、時代の新しい流行も取り入れていました。現在の建物はそのころに基礎ができていたようです。その後改築、増築を重ね現在の料亭スタイルに変化を遂げてまいりました。

平成19年、縁あって酒造会社から譲り受けた建物を利用させていただき、歴史ある場所で新たな空間を提供しています。明治初期に建てられた酒蔵を改装した多目的ホール「山の蔵」と、大正時代の町家づくりの建物を活かした「YamaCafe」をオープンしました。



「清雲亭山重本店」、「山の蔵」、「YamaCafe」は、令和3年に国の登録有形文化財となりました。また、昭和39年、平成21年の新潟国体では、皇室の方々をお迎えする機会にも恵まれました。湯屋から料亭へ、そしてカフェを手掛け、姿を変えながらも、山重が大切にしてきたのは、人が集い、語らい、心を通わせる時間です。

清雲亭山重本店は、季節の食材を使った会席料理で2名様から80名様位まで、人数に合わせたお席をご用意しております。結婚式や人生の節目のお祝い、記念日、ご家族のお集まり、ご法事などにご利用いただいております。YamaCafeではランチとかき氷、和スイーツなどお気軽にご利用いただいております。

長い歴史の中で受け継いできた建物とおもてなしを大切にしながら、これからも皆様の人生のさまざまな場面に寄り添う場でありたいと思っています。

㈱割烹山重　仲町4番15号　TEL（0256）52-0104

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?

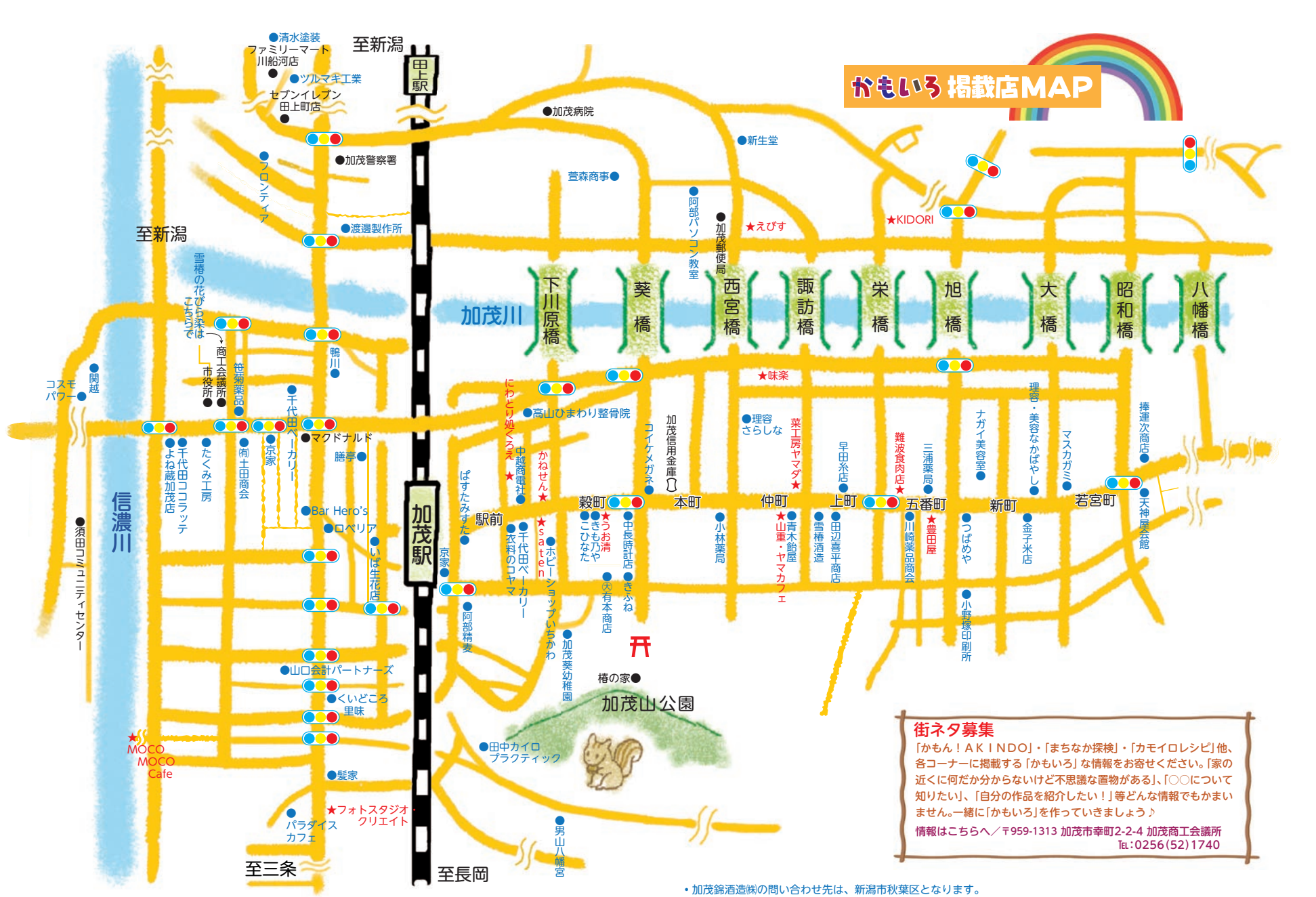
いいともバトン：No.49 登場の丸山恭子さん ➡ 佐藤貴大さん



左／佐藤貴大さん　　右／渡辺　透さん

いいとも No.50

「saten（サテン）」（穀町）の佐藤貴大さんの“**とものわ**”は、「かねせん茶舗」（穀町）の渡辺透さんです。佐藤さんは令和4年にデザイン事務所を開業。加茂市内で事務所の場所を探していたところ、紹介された物件の大家さんだったのが、渡辺さんご夫妻でした。「開業ということで不安もありましたが、渡辺さんご夫妻が優しく迎えてくださったことがとても嬉しかったです。この場所に決めたのも、お二人の存在が大きかった」と、佐藤さんは当時を振り返ります。実は「saten」という名前も、このご縁から生まれたもの。「かねせん茶舗」の「茶店（さてん）」と、佐藤さんの名前の響きを組み合わせて名付けました。渡辺さんお気に入りの「かねせん茶舗」のギフトパッケージは、佐藤さんがデザインを手掛けたもの。老舗のお茶屋さんと新しいデザイン事務所が、世代を超えたご縁でつながり穀町商店街を一緒に盛り上げています。



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



炭火焼 うなぎ
日本料理 **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

Chiyoda Bakery みんなの町のパン屋さん

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/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
㈲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

よね蔵
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.53 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://kamocci.or.jp
TEL 0256(52)1740 FAX 0256(52)4100 mail：info@kamocci.or.jp

