加茂 桐箪笥屋マップ
KAMO KIRI TANSUYA MAP

200年の伝統をもつ
桐たんすの町「加茂」を訪ねて

車の場合
三条燕ICから国道403で加茂中心街まで約30分

JRの場合
新潟駅から信越本線で加茂駅まで約40分
長岡駅から信越本線で加茂駅まで約35分

タクシーの情報
加茂タクシー　TEL:0256-52-0230
葵タクシー　TEL:0120-100-131
中越交通加茂営業所　TEL:0120-81-0442
第2新興タクシー　TEL:0120-36-2822

店舗紹介 Shop information

飲食　買い物　温泉　観光　宿泊

01 越水
長野県の戸隠蕎麦を提供する蕎麦屋。仕入れた蕎麦を石臼で挽いて粉を作るところからつくる手打ちそばが人気の秘密。
【住所】加茂市加茂新田10020-2　【TEL】0256-53-7028
【時間】11:00-14:00 17:00-20:00　【定休日】火曜日

02 千代田ベーカリー ココラッテ店
加茂でパンといえば「千代田ベーカリー」。練乳とあずきが入ったコーヒーケーキは、市民にとって慣れ親しんだ味。
【住所】加茂市加茂2606-1　【TEL】0256-53-6820
【時間】09:30-19:00　【定休日】火曜日

03 留造
市民に愛される、昔ながらの割烹・小料理屋。唐揚げや刺身、煮物など料理の幅は広い。店主が温かく出迎えてくれる。
【住所】加茂市石川2丁目8-25　【TEL】0256-52-0989
【時間】11:30-14:00 17:00-21:00　【定休日】火曜日

04 goofee
笑顔が素敵なご夫婦が迎えてくれる、カフェレストラン。お肉や魚料理など本格イタリアンを手頃な金額で楽しめる。
【住所】加茂市下条甲799-2【TEL】0256-46-0518
【時間】水曜日-日曜日11:30-21:00 (LO20:00) 月曜日11:30-14:30 (LO14:00)
【定休日】火曜日(祝日は営業)

05 OSTERIA IL SANTO PIATTO
県内産の食材を使ったトスカーナ地方のイタリア料理を提供する。本場で修行したシェフが作る本格パスタは絶品。
【住所】加茂市下条甲840-1【TEL】0256-53-6680
【時間】11:30-14:30 17:30-21:30(コース料理のみで要予約)【定休日】不定休

06 ピノキオ
市民お馴染みの老舗喫茶店。スパゲッティの上に自家製ホワイトソースをかけた料理「スパグラ」が人気商品。
【住所】加茂市駅前4-14　【TEL】0256-52-6339
【時間】11:00-19:00 月曜 11:00-16:00　【定休日】火曜日

07 BBC (Kamo Miyagemono Center) 旧:加茂土産物センター
誰でも立ち寄れるテイクアウトメインのカフェと、オリジナル商品を販売。情報発信の拠点として、加茂のお店紹介も行う。
【住所】加茂市殿町8-27　【TEL】0256-57-1020
【時間】10:00-18:00　【定休日】木曜日

08 日本料理 きふね
大阪高麗橋吉兆本店やフランス ホテル・リッツ・パリで修行した料理長がつくる旬の味。老舗割烹ならではの伝統料理を味わって。
【住所】加茂市殿町10-4　【TEL】0256-52-2340
【時間】11:00-14:00 17:00-20:00　【定休日】金曜日

09 うのもりや
贈答品や地酒、ワイン、輸入品などが揃う、ギフトショップ。2階では定期的に芸術作家の個展も開催されている。
【住所】加茂市仲町2-2　【TEL】0256-52-0062
【時間】09:00-19:00 ※日祝日は09:00-18:30　【定休日】水曜日不定休

10 Yama Cafe
「清雲亭 山重」がプロデュースするカフェ。ランチやコーヒー、和スイーツが気軽に楽しめる。
【住所】加茂市仲町2-6　【TEL】0256-52-0104
【時間】11:30-17:00　【定休日】月曜日

11 青海神社
加茂の鎮守社。平安京遷都時に、京都賀茂神社の社領となり、御分霊を祀ったことが「加茂」の地名の由来となった。
【住所】加茂市加茂229【TEL】0256-52-0671

12 AMEYA AISU
130年以上続く青木飴屋の5代目が立ち上げたアイス店。名物のあずきアイスから、旬のフルーツまで幅広く取り揃える。
【住所】加茂市仲町3-5　【TEL】0256-64-8797
【時間】11:00-19:00(日曜日11:00-17:00)
【定休日】毎月6・7の付く日(土・日曜と重なった場合は変動あり)

13 難波食肉本店
加茂商店街内にある肉屋。メンチカツや唐揚げ、コロッケなどちょっとした腹ごしらえにちょうど良い品が並ぶ。
【住所】加茂市五番町1-29　【TEL】0256-52-0636
【時間】10:00-18:30 ※揚げ物類は11:00-18:30
【定休日】日曜日・祝日不定休

14 平山豆腐店
木綿・絹ごし豆腐はもちろん、厚揚げや薄揚げ、がんもどきも人気。揚げたてをその場で食べて熱々の美味しさを楽しんで。
【住所】加茂市五番町2-13　【TEL】0256-52-0884
【時間】11:45-18:30　【定休日】日曜日

15 加茂七谷温泉 美人の湯
加茂市の名峰「粟ケ岳」麓にある日帰り温泉施設。歩き疲れたら、美人の湯で身体をほぐしてみては？
【住所】加茂市宮寄上13-1
【TEL】0256-41-4122
【休館】毎月第2・4水曜日、12月31日
【料金】大人800円、小人(小学生)300円、小学生未満無料

16 道の駅 たがみ
2020年田上町にオープンした道の駅。地元の野菜や名産品、新潟土産のほか、気軽に入れる食堂も併設されている。
【住所】南蒲原郡田上町原ケ崎新田3072-1
【TEL】0256-47-0661
【時間】4月~11月 09:30~17:00 12月~3月 10:00-16:00
【定休日】第2火曜日(5・7・9・11月除く)、12/31-1/2

17 椿寿荘
越後屈指の豪農田巻家(原田巻家)の雛座敷として建てられた館。枯山水の庭園は、新緑と紅葉の季節には一層美しさが際立つ。
【住所】南蒲原郡田上町田上丁2402-8　【TEL】0256-57-2040　【時間】09:00-16:00　【定休日】水曜日

18 湯田上温泉郷
4軒の温泉旅館がある湯田上温泉。地元では「薬師の湯」といわれ、泉質はナトリウム塩化物泉で、飲水も可能。
【住所】南蒲原郡田上町田上
●ホテル小柳【TEL】0256-57-5000　●わか竹【TEL】0120-33-0810　●旅館初音【TEL】0256-57-2351　●末廣館【TEL】0256-57-474

19 ごまどう 湯っ多里館
湯田上温泉の日帰り温泉施設で、1回の入館料で1日何度でも出入り自由!まち歩きしながらゆっくり寛いでみては。
【住所】南蒲原郡田上町田上丙3673-1　【TEL】0256-57-6301
【時間】10:00-21:00(最終受付20:00まで)　【定休日】毎月第2火曜日(祝日の場合は翌日休み)

20 ジェラート専門店 Sorriso(ソリッソ)
新潟県産の生乳や地元のフルーツを使った本格イタリアンジェラートを提供する。週末には行列ができるほどの人気店。
【住所】南蒲原郡田上町湯川1162-1　【TEL】0256-57-5800
【時間】火曜日-金曜日 11:00-16:00 土曜・日曜・祝日 10:30-16:00 冬季 12月-2月 12:00-16:00　【定休日】月曜日(冬季は月曜日、火曜日)

加茂 桐箪笥屋
KAMO KIRI TANSUYA MAP

加茂桐箪笥屋の工房と、
職人がピックアップした地域内の
おすすめスポットを掲載。
地図を片手に街歩きも
ぜひお楽しみください。

ショールーム　工房見学

1

(株)朝倉家具

伝統工芸士が生み出す伝統美を感じさせる昔ながらの桐たんすから、和モダン・ナチュラルモダンまで、住まいの変化やお好みに合わせ幅広く製品を開発。創業当初より原木の仕入れからの一貫生産体制。工場併設のショールームでは、桐たんす・リビングやダイニング家具・ベッド・木製雑貨などを展示販売しています。

【住所】950-1456 新潟県新潟市南区茨曽根2574
【TEL】025-375-5111【時間】10:00~17:30【定休日】水定休第1.3.5木休日
【HP】https://asakurakagu.co.jp/

2

(有)浅野タンス

創業1916(大正5)年。総桐たんすを中心にからくり金庫箪笥、テーブル、椅子、ベッドなど様々な製品を製作。近年は木製のカードキーで開閉できるからくり金庫箪笥も人気です。また、古い箪笥を洋間やフローリングに合うようにアレンジすることも可能。伝統工芸士が腕によりをかけて良質な桐たんすを製作しています。

【住所】959-1303 新潟県加茂市大字後須田409-1
【TEL】0256-52-5179【時間】09:00~17:00【定休日】祝.土.日
【HP】https://asanotansu.com/

3

(有)桐の蔵

三代続く桐たんす工房で、新潟県津南町産の厳選された桐を使用した桐たんす作りが特徴。桐たんすの修理・再生から、チェスト風のリメイクまで幅広く手掛けています。NHK「小さな旅」、NHK・BS「美の壺」などテレビや新聞、雑誌などで紹介。伝統工芸士が3名在籍し、一棹一棹お客様の注文に応じた桐たんすを製作しています。

【住所】959-1502 新潟県南蒲原郡田上町田上丙829-1
【TEL】0256-57-4337【時間】09:00~17:00
【定休日】祝.土.日(要予約)【HP】https://www.1kirizo.com/

4

(有)栗林タンス店

創業してから30余年。一貫して会津の桐だけを原材料として桐たんすを製作してきました。硬く変形しにくい会津の桐は長く使われる桐たんすの製造に最適。親から子、子から孫へと100年以上に渡り、代々受け継がれてきました。近年は伝統的な桐たんす製作のほかに、仏壇やベッドなど他社からの委託製造も請け負っています。

【住所】959-1502 新潟県南蒲原郡田上町田上丙843(工場)
【TEL】0256-57-5030【時間】09:00~17:00

5

(有)茂野タンス店

桐のオーダーメイド家具が得意。桐たんす以外にも桐家具、桐イス、桐テーブル、桐小物、桐玩具、桐文具、桐テーブルウエア、桐台所用品など多種多様な商品を展示販売。桐たんすの製作工程をご理解いただけるように工房見学を実施しています。工房の隣にはショールームがあり、実物を見ながら桐たんすの相談も可能です。

【住所】959-1503 新潟県南蒲原郡田上町原ケ崎新田30-1(工場)
【TEL】0256-57-3610【時間】09:00~17:00 土日・祝日のみ要予約
【HP】https://www.kamono.com/

6

鈴木石太郎タンス店

桐一筋、130年以上四代続く工房。店主自ら伝統工芸士の資格を持ち、桐たんす作りに真摯に取り組んでいます。木取りから仕上げまでの全ての工程を自社で担当。現在はチェストや小物等、現代の生活に合わせた商品も開発しています。桐エコスピーカーは意匠登録済。完全受注生産で予算、要望に合わせて製作することも可能です。

【住所】959-1354 加茂市新町2-8-18
【TEL】0256-52-0994【時間】09:00~17:00【定休日】土日要予約
【HP】http://suzuki-tansu.com/

7

(有)鈴木タンス店

100年以上の歴史を持つ工房。1993(平成5)年に現住所に移転してからは、確かな職人技や国産の桐材、通りに面した立地と評価が高く、県内外から引き合いが多くありました。移転後、お客様に納得して購入してもらうため、工房見学の後に購入を検討できる工房直販を始めました。現在は古いタンスの修繕なども行っています。

【住所】955-0021 新潟県三条市下保内1057(工場)
【TEL】0256-38-4885【時間】09:00~17:00【定休日】祝.土.日

8

高橋喜一郎タンス店

三代続く桐たんす工房。加茂箪笥協同組合の中でも、桐材の保有数が多く、そのほとんどが会津桐。丸太から板を挽き出し、天然乾燥・天然あく抜きでたんすを製作しています。

【住所】959-1355 新潟県加茂市若宮町2-12-5
【TEL】0256-53-0951【時間】09:00~17:00

9

(有)高橋商店

1897(明治30)年。四代目となる高橋幸司が代表を務め、桐の原木から製材する工程を得意とする工房。

【住所】959-1327 新潟県加茂市千刈1-1-1
【TEL】0256-52-0882【時間】09:00~17:00

10

(株)高橋新吾タンス店

1919(大正8)年創業。2005(平成17)年3月に開催された「愛・地球博」に出展。東京の国技館すもう博物館・京都の冷泉家収納庫等々に納品しました。伝統的な桐たんすから、ライフスタイルに合わせたデザインの収納タンス、美術・工芸品の収納ケース等々、ご要望に合わせて製作しています。

【住所】955-0022 新潟県三条市上保内甲703(工場)
【TEL】0256-52-0325【時間】10:00~17:00【定休日】祝.土.日
【HP】https://kiri-shingo.co.jp/

11

高橋芳郎タンス店

1865(慶応元)年創業以来、150年以上続く工房。代々受け継いだ伝統の技とものづくりの精神を持つ四代目棟梁・高橋芳男、伝統工芸士・高橋浩人の兄弟匠を中心として桐たんすを製作。扱う桐材はすべて国産で、大切な着物を守るため、職人自らが木主から買い付け、伐採・製材・乾燥・製作・販売まで一貫して担当しています。

【住所】959-1513 新潟県南蒲原郡田上町かわふね工業団地1694
【TEL】0256-52-6570【時間】09:00~17:00【定休日】祝.土.日
【HP】https://www.rakuten.co.jp/kamotansu/

12

(有)野本桐函製作所

大切なものを納める桐函(桐箱)の製造業として創業。精密仕上げの桐函、伝統技術を駆使した桐たんすや現代の生活にあわせたモダンチェスト、店舗やホテルの什器製作などの製作を得意としています。伝統の技術とNC複合加工機で多品種小ロット生産ができ、お客様の声に合わせた生産体制を整えています。

【住所】959-1326 新潟県加茂市青海町2-14-7
【TEL】0256-52-1513【時間】10:00~17:00【定休日】祝.土.日
【HP】http://kirihakoya.com/

13

番場たんす店

創業1926(昭和元)年。瑞宝単光章受章 番場堅介を師とし、伝統工芸士三代目番場堅が時代の変化に対応しつつ価値ある製品造りに努力を重ねてきました。伝統的な桐たんすには天然由来の塗装が手作業で施され、格調高い金具が付けられるもの。職人が織りなす長年愛用の桐たんすの仕上げ直しも行っています。

【住所】959-1502 新潟県南蒲原郡田上町田上丙2887(工場)
【TEL】0256-57-4925【時間】09:00~17:00【定休日】祝.土.日

14

山浦箪笥店

新潟県津南町産の桐丸太を製材・天日乾燥から桐たんす組み立て完成までを一人で製作。良質な桐の木を吟味して、木目の美しさ、桐の温かさを感じながら日々製作しています。伝統的な箪笥からチェストなどのオーダーメイド、修理再生も承っています。水と火災に強い桐たんす。お客様の大切な品々を守る桐たんすを製作しています。

【住所】959-1332 新潟県加茂市上条13-13
【TEL】0256-53-0949【時間】09:00~17:00【定休日】祝.土.日
【HP】https://www.facebook.com/yamauratansu/

15

和好桐工房

国産桐とアメリカ産桐材で桐たんすを製作。洋間にも合う桐たんすやインテリアにもなる桐の小引たんすも多数展開。今はなかなか使われなくなった技術を使用した他の会社に無い桐たんすも製作します。1974(昭和49)年に就職して28年会社で修業して独立しました。

【住所】959-1327 新潟県加茂市千刈3-13-11
【TEL】090-3317-4679【時間】09:00~17:00【定休日】水.日
【HP】http://www.wakou-kirikoubou.com/

加茂桐箪笥(たんす)

加茂で桐たんすが作られるようになったのは、江戸時代中期。
天明3(1783)年に加茂の大工・丸屋小右エ門が
杉材でたんすを作ったことが始まりだといわれています。
その後、文化7(1810)年からは
桐材でたんすを作るようになっていきました。
時代や用途などによって機能や形態は少しずつ変わってきましたが、
匠の技は受け継がれ、研ぎ澄まされ、数々の逸品を生み、
日本の暮らしを彩ってきた“加茂桐箪笥”。
桐のもつ優れた特性と美しい木目、木肌のぬくもり、
手作業による高い技術が認められ、
昭和51(1976)年、通商産業大臣(現 経済産業大臣)より
伝統的工芸品「加茂桐箪笥」の指定を受けたのです。

湿度を保つため伸縮する、桐の特性

桐は外の湿度が高くなると湿気を入れないように膨らみ、外が乾燥していると通気を良くするため、縮む特性を持っています。さらに、タンニンやパウロニン、セサミンという成分が含まれ、細菌や昆虫類の食害を防ぐといわれています。そのため、古くから大切な衣類をしまう際によく使われてきました。

美しい木目と木肌のぬくもりをつくる、匠の技

職人は膨張する桐の特性や変化を考慮しながら桐たんすを作ります。そのほとんどの工程が手作業で、何枚かの板を合わせて1枚板にし、表裏の柾目を特殊な技法で合わせていきます。加茂桐箪笥の美しい木目と木肌のぬくもりは職人の努力の結晶なのです。

人生を共に歩むパートナーとして

桐たんすは、100年以上長持ちするもの。それは、古くなっても表面を削り、新しい命を吹き込むことができる桐たんす。ホゾ組みや蟻組み、木釘などを使い、金釘は一切使っていないからこそできる技。人生に寄り添い、後世にも受け継げるパートナーが、“加茂桐箪笥”なのです。

加茂 桐箪笥屋マップ
KAMO KIRI TANSUYA MAP

200年の伝統をもつ
桐たんすの町「加茂」を訪ねて

経済産業大臣指定伝統的工芸品 加茂桐箪笥

この伝統マークを使った伝統証紙が貼られている工芸品は、産地組合等が実施する検査に合格した伝統的工芸品です。

伝統マーク 承認番号 30-170

加茂箪笥協同組合
200年の伝統が生んだ「加茂桐箪笥」信頼はこのマークでお選びください。

加茂箪笥協同組合
新潟県加茂市幸町2-2-4
tel.0256-52-0445
https://www.kamokiritansu.com/

2021.06

新潟県加茂市

新潟県のほぼ中央に位置する加茂市。
平安京遷都と同じ794年、
青海神社が京都賀茂神社の社領となったことから、
“加茂”という名前が広まったといわれています。

古くから北越の小京都と呼ばれ、
古都を思い出させる落ち着いた佇まいを見せる。
そんな歴史が受け継がれてきた土地で、
伝統的工芸品“加茂桐箪笥”は生まれました。

受け継がれてきた歴史や自然を守るまち

越後平野を見晴らせる加茂山や1,000年以上前に創建された青海神社、四季折々に美しい表情を見せてくれる粟ヶ岳、市の中心部を悠々と流れる加茂川など。加茂市は古くから受け継がれてきた歴史的建造物や豊かな自然が今でも大切に残されている地域です。