



街道ノスタルジー

ドライブイン を訪ねて

な だ ち 新潟県
名立ドライブイン
(名立食堂)

新潟県上越市の日本海側を通る国道8号沿いに、名立ドライブイン(名立食堂)があります。創業は1970年。当初は定食や麺類を提供していましたが、2代目が寿司職人だったことから寿司などの海鮮料理が加わりました。「子どもの頃はトラックドライバーの常連さんが多く、小遣いをもらったものです」と3代目の高橋浩之さん。それは、初代や2代目の真心を込めた“もてなし”に対するお礼だったのかも知れません。浩之さんも東京の有名店で修業した寿司職人なので、寿司はもちろん、こだわりの酢飯を使う甘エビ丼が人気です。

もう一つの看板料理は、タラ汁。タラの身や内臓、野菜などを味噌スープで煮た小鍋料理です。浩之さんによると「冬場のタラは身がふっくらとして、キモの脂も増すので格別のおいしさですよ」とのこと。今冬も多くのトラックドライバーが、絶品のタラ汁に癒やされることでしょう。

名立ドライブイン(名立食堂)

新潟県上越市名立区名立小泊123-1
10時～15時、17時～20時
月曜休(祝日の場合は翌日休)

店主の高橋浩之さん。



店舗の目の前は、日本海という絶好のロケーション。トラックドライバーには大型駐車場もありがたいです。

ベコベコのおなかを満たす温かい料理と気取らない雰囲気、何よりも魅力的な店主が迎えてくれるドライブインは、ドライバーのオアシスといえます。昭和の面影を残すドライブインを紹介します。



タラ汁定食(1,050円)。いい出汁が出る“タラの頭”が入荷していれば、希望に応じて鍋に入れてくれます。



甘エビ丼(1,400円)。口いっぱい甘エビのトロとした食感と濃厚な旨さが広がります。



窓側の小上がりは日本海を一望する人気席。この日は、屋外の手すりに止まったウミネコが迎え入れてくれました。

料金は2025年10月現在のものです。変更となる場合があります。