

The connections between people create important stories of this region.

Hakko chef's table



ミライ発酵本舗
GM 斎藤 篤



SUZU GROUP
代表 鈴木 将



長谷川酒造
蔵元 長谷川 祐子



吉乃川
蔵元 川上 麻衣



江口だんご
代表 江口 太郎



5en
chef 中澤 壮一



BUKUBUKU
chef 佐藤 晶

Chefと撰田屋の醸造・発酵食品との

特別 DINNER

2025

2 / 7⁻⁸ fri. 8⁻⁹ sat.

新潟県長岡市「撰田屋地区」は、江戸時代から酒・味噌・醤油の醸造業が発達し、今日に至る。歴史あるこの地で腕を振るう一流シェフ、蔵元らが地元食材にこだわり、この日限りの特別なディナーを提供します。

1日目

- 14:00～ 撰田屋まち歩き、醸造蔵見学
- 16:00～ 蔵元による「日本酒を愉しむコツ」トークセッション
- 17:00～ シェフと撰田屋の醸造・発酵品との特別ディナー
- 19:30～ よもぎひら温泉「和泉屋」へ移動、宿泊

2日目

- ※5:00～ 座禅体験（蓬平、慶覚寺）※参加自由
- 10:00～ 高龍神社参拝と雪景色スポットツアー
- 12:00 長岡駅送迎、解散

定員 各日20人（20歳以上）

料金 1人あたり ￡28,350～ 特別ディナー、一泊朝食付き
※令和7年1月から宿泊なしでのお申込みも受け付けます。詳しくはHPをご確認ください。



宿泊は越後の護り湯よもぎひら温泉「和泉屋」で。良質な湯で心も体も「じよんのび」してください。

詳細・申込はこちらから



当イベントは、観光庁の補助事業を活用して実施します。

イベント企画 撰田屋・宮内エリア観光まちづくり協議会／旅行企画実施 (株)JTB長岡支店 Tel.0258-35-3315