

ニイガタ カルチャー ツーリズム

SAKE+ FOOD+ CULTURE

ニイガタカルチャーツーリズム SAKE+FOOD+CULTURE

1月25日 土 12:00-18:00

新発田・村上エリア

1月26日 日 11:00-16:00

長岡エリア

銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 3階イベントスペース

(東京都中央区銀座5-6-7)

東京銀座で新潟文化に出会える二日間。

新潟県新発田・村上エリア、長岡エリアの文化について、

銘酒を“飲んで”、郷土料理を“味わい”、

文化ワークショップや地元の方との触れ合いを通して“体験する”。

N I I G A T A

C u l t u r e

T o u r i s m



25日 12:00-18:00 新発田・村上エリア

銘酒試飲

[参加無料]

大洋酒造(村上市)



「大洋酒造」から鮭に合うようにと誕生した『山廃特別純米 サケ×サケ 大洋盛』をはじめ、『純米大吟醸 大洋盛』、数量限定で『純米吟醸 大洋盛』もご用意。

SAKE

食文化試食

[参加無料]

鮭の食べ比べ〈鮭の酒びたし・鮭のどんから煮〉
(千年鮭 きっかわ)



鮭を余すことなくいただくこと、生まれた鮭料理は百種以上。ゆっくりと熟成させた「鮭の酒びたし」と鮭の中骨(どんから)を骨まで柔らかく煮込んだ旨煮を一口サイズでご用意。

FOOD

村上木彫堆朱の木彫体験(箸)

[有料/事前申込優先]

講師:村上堆朱事業協同組合
参加費:1,500円/人(税込・特別価格)



木地に花鳥や地紋といった彫刻を施し、漆を幾度も塗り重ねる村上木彫堆朱。箸に模様を彫刻し、世界に一つだけのお箸を作ろう!

CULTURE

26日 11:00-16:00 長岡エリア

銘酒試飲

[参加無料]

吉乃川(長岡市)



醸造の町撰田屋の蔵元「吉乃川」がおすすめする『吟醸極上吉乃川』をはじめとするバラエティ豊かなお酒を味わおう。ノンアルコールや甘酒もご用意。

SAKE

食文化試食

[参加無料]

栃尾のあぶらげ(佐藤豆腐店)
摂田屋の味噌を使った味噌汁



通常の油揚げの約3倍の大きさの「あぶらげ」。職人の手によって丁寧に手揚げされ、ふっくらと仕上がった一枚を一切れサイズでご提供。

FOOD

栃尾てまり作り体験

[有料/当日先着受付]

講師:栃尾てまりの会
参加費:1,000円/人(税込)



子や孫の遊び道具、縁起物や贈り物として、作られてきたてまり。色糸で模様を刺し、ちいさな飾り玉に仕上げるまでを体験しよう。

CULTURE

スペシャルコラボ

THE NIIGATA Bit GINZA 期間限定メニュー



THE NIIGATA 8Fのレストランにて、期間限定で新潟の食文化をBit風にアレンジした特別メニューをご提供。

- 新潟県村上市の塩引き鮭を使ったのっぺ NIIGATA 体感ランチセット 4,980円(税込)内で提供
単品 1,078円(税込)
- 栃尾のあぶらげと自家製コンソメのスープ仕立て
単品 1,078円(税込)

提供期間:2025年1月25日(土)~2月28日(金)

ニイガタ カルチャー ツーリズム

SAKE+
FOOD+
CULTURE



主催:新潟県
問い合わせ先
新潟県
観光文化スポーツ部 文化課
文化資源活用推進係
TEL:025-280-5619
MAIL:ngt150030@pref.niigata.lg.jp



詳しいイベント内容や
ワークショップの事前申込などは
イベント特設サイトを
ご覧ください!