

新潟の魅力を楽しむ

冬のにいがた 「酒」と「食」の会



参加費
5,000円
限定50名

冬ならではの新潟の魅力を、「酒」と「食」とともに。料理とお酒は、十日町「妻有ポーク」を松之山温泉で調理した「湯治豚」、酒粕、キノコなど新潟食材ギッシリの「おつまみBOX」など、料理研究家の中島さんが作る日本酒に合う美味たち。そして利き酒の世界大会ファイナリストの山岸さんがセレクトした新潟の地酒。ゲストトークでは、十日町の魅力を全国に発信し続ける旅館社長・柳さん、日本酒ソムリエの山岸さん、そして十日町きものの女王・小笠原さんが、冬こそ魅力の新潟を熱く語ります。美味あり、美酒あり、スペシャルゲストトークあり、新潟がますます好きになる、一夜です。



(一社) 十日町市観光協会

ちよ〜どい
にいがた
暮らし。
2019・2020

2020 1.22 18:30~20:30
Wed

明治屋ホール 明治屋京橋ビル 7F(東京都中央区京橋)

主催/新潟県

※20歳以上の年齢であることが確認できない場合には酒類をサービスいたしません。
日本酒、料理の写真はイメージになります、仕入れの都合等で変更となる場合があります。

事前申込 お申し込み方法
下記URLよりお申し込みください

<https://niigatakurashi.com/event/39110/>



・申し込みを受付したら、事前に入金方法などを新潟日報事業社からメールにてご案内いたします
・いただいた個人情報は本イベントに関する以外に利用しません
・お問い合わせ 新潟日報事業社
mail: ui-z@nnj-net.co.jp
tel: 025-383-8010(平日9:30~17:00)

新潟の魅力を楽しむ

冬のにいがた 「酒」と「食」の会

ちよ〜どい。
にいがた
暮らし。
2019・2020

冬ならではの新潟の魅力を、「酒」と「食」とともに。料理とお酒は、十日町「妻有パーク」を松之山温泉で調理した「湯治豚」、酒粕、キノコなど新潟食材ギッシリの「おつまみBOX」など、料理研究家の中島さんが作る日本酒に合う美味たち。そして利き酒の世界大会ファイナリストの山岸さんがセレクトした新潟の地酒。ゲストトークでは、十日町の魅力を全国に発信し続ける旅館社長・柳さん、日本酒ソムリエの山岸さん、そして十日町きもの女王・小笠原さんが、冬こそ魅力の新潟を熱く語ります。美味あり、美酒あり、スペシャルゲストトークあり、新潟がますます好きになる、一夜です。

ゲスト



料理研究家・利き酒師・新潟清酒名誉大使
中島 有香さん

大阪城が見える下町で生まれ育つ。食を専門にした大阪の広告代理店に勤務。パリに渡りフランス家庭料理を学ぶ。帰国後東京に住居を移し料理研究家として活動開始。「くいしんぼうの正食アラカルト」(文化出版局)で出版デビュー。東京・祐天寺にて料理教室をスタート。結婚を機に新潟市へ移り住み、自宅兼アトリエを構える。現在の活動:自宅での料理教室、県内外の単発の料理講座、テレビ撮影、紙面撮影、企業とのコラボ企画開発など



ひなの宿 ちとせ 代表取締役社長
柳 一成さん

出身:新潟県十日町市松之山温泉
経歴:昭和63年近畿大学商経学部商学科卒業。昭和63年キャピトル東急ホテル研修生。平成2年株式会社千蔵館(ひなの宿とせ)入社平成26年 同社社長就任
●松之山温泉合同会社まんなま 代表社員
●合同会社雪国食文化研究所 執行社員
●一般社団法人雪国観光圏 専務理事
●新潟県旅館ホテル組合 副理事長
●NPO法人はくく村 理事
●株式会社エフエムとおかまち 取締役
●KNT-CT旅館ホテル連盟 常務理事



酒の宿 玉城屋 (松之山温泉)
代表取締役社長
山岸 裕一さん

「宿が元になれば、地域は元気になる」を哲学とし、日夜、睡魔と戦う日々も、お客様の「美味しい」という言葉に癒されている。新潟県十日町市ビジネスコンテスト「トオコン2016」創業部門賞&最優秀賞を受賞。4年に1度開催される日本酒ソムリエの国際大会「第5回世界酒師コンクール」ファイナリスト 世界ベスト7位。



十日町きもの女王2019
小笠原 未羽さん

全国有数のきもの産地・十日町市で行われた「十日町きもの女王コンテスト2019」で見事、女王に輝く。1年間、十日町市の観光親善大使として、十日町市の魅力を全国にPR活動中。新潟市出身、東京在住。大学3年生で英語と中国語を話し、旅行とマラソン大会に出場することが趣味。

日本酒の銘柄

1. 苗場酒造 新潟県津南町
kamosu mori 純米吟醸 生酒
(フルーティー)
2. 松乃井酒造場 新潟県十日町市
松乃井 純米吟醸
(香り華やか辛口)
3. 青木酒造 新潟県南魚沼市
鶴齢 純米酒 しばりたて生原酒
(旨口)
4. 尾畑酒造 新潟県佐渡市
真野鶴 辛口吟醸
(淡麗辛口)
5. 下越酒造 新潟県阿賀町
TAMAKIYA SELECTION
長期熟成酒
(長期熟成甘旨)

※銘柄は仕入れの都合等で変更となる場合があります。
※当日は飲み放題ではございません。用意された本数がなくなり次第終了となります。
あらかじめご了承ください。

イベントタイムスケジュール

- 18:00~ 受付
- 18:30~ 開会
イベント概要説明、乾杯
- 18:45~ 料理研究家・中島 有香さんからの料理の紹介など
- 19:00~ ゲストトーク
- 19:30~ 歓談・ゲストとの交流
- 20:30 閉会

※タイムスケジュールは変更になる場合があります。



(一社) 十日町市観光協会

明治屋ホール

〒104-0031 東京都中央区京橋2-2-8明治屋京橋ビル7F



・東京外環線 京橋駅 7番出口直結 ・東京外環有楽町線 銀座一丁目駅 7番出口 徒歩5分
・都営浅草線 宝町駅 A5/A6番出口 徒歩3分 ・JR各線 東京駅 八重洲南口 徒歩7分