

報道関係者各位



**ここでしか出会えない新潟発・挑戦する生産者と逸品
新潟発 首都圏プロ向け食材展示商談会を開催します！**

NICO（公益財団法人にいがた産業創造機構）では、『新潟の新しい食発信の可能性』を探ることを目的に、来場者を首都圏の有力バイヤーやトップシェフに限定した“完全招待制”の展示商談会「THE NIIGATA 新潟食材探求の会」を銀座・新潟情報館 THE NIIGATAにて開催いたします。

新潟県は全国有数の米どころであり、発酵食品、日本酒、海産物など、多彩な食文化を育んできました。しかし、近年、食を取り巻く環境が大きく変化する中、地域資源を活かした新たな価値創出と発信力強化が求められています。

本商談会では、県内事業者が技術・伝統・創意を結集させた商品を披露し、首都圏の食関係者に“新潟の食の新しい魅力”を発見いただく機会として開催しますので、ぜひ当日は現地でご取材いただき、新潟の新たな食の魅力を広く発信していただけますと幸いです。

- 1 会 期 令和7年3月5日（水）13:00～16:30
- 2 場 所 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）
- 3 参加事業者 8社（別紙「参加事業者と主な提案商品」のとおり）
- 4 来場予定者
 - ・付加価値を持つ食品を理解し、取り入れる意欲ある料理人及びバイヤー
 - ・食品事業者へ助言し育成する意向のある料理人及びバイヤー
 - ・その他、高いレベルで食文化や食事業への関心の高い方（食ライター、投資家など）
- 5 実施内容
 - ①参加者がブースを構えての直接提案コーナー
 - ②THE NIIGATA Bit GINZA 特製試食セット提供
（シェフ・バイヤー向け数量限定）

＜この件に関する問い合わせ先＞

（公財）にいがた産業創造機構 食品マーケティングチーム 担当：河村 佐々木
〒950-0078 新潟市中央区万代島5番1号「万代島ビル」11階
TEL：025-246-0044（直通） FAX：025-246-0030 E-mail：shoku@nico.or.jp

参加事業者と主な提案商品

株式会社アラフェルム 和からしマスタード	株式会社魚沼スッポン 【活】魚沼すっぽん
	
栽培からこだわったピリッと辛い国産マスタード	温泉と酒粕で育ったプレミアムなすっぽん
株式会社橋元養蜂園 春百花蜜	有限会社ケーエスファーム 加勢牧場 ガンジー牛乳
	
蜜蜂がブレンドした風味豊かな蜂蜜	国内約200頭の希少なガンジー牛の牛乳
kimataファーム さつまいも	株式会社すずまさ農園 極上のカボチャikkaプレミアム
	
見附市上北谷地区で栽培、厳選したさつまいも	1株1果で旨みと栄養を凝縮した特別なカボチャ
株式会社プラントフォーム 越後ど発酵 古志漬けの素	社会福祉法人奴奈川福祉会ワークセンターにしうみ 糸魚川にいがた地鶏「翠鶏 (みどり)」生肉
	
酒粕・醤油・米麴をブレンドした腸活調味料	糸魚川で自家米コシヒカリを与えて育てた新潟地鶏