

令和8年（2026年）5月11日（月）

## 報道関係各位



## 【新企画】Product story(プロダクトストーリー)

県内企業の商品開発や製造等へのこだわりをスポットを当てたイベントを開催  
第一弾は長岡市の米菓メーカー岩塚製菓×瑞花

公益財団法人にいがた産業創造機構（NICO）では、Product storyと題し、銀座・新潟情報館「THE NIIGATA」3階イベントスペースを活用して、新潟県の商品（食品・生活関連用品等）を題材に、開発背景や生産者の思いなどを、作り手が自らの言葉で伝え、“モノ”に秘められたストーリーに光を当てるイベントを開催します。

初回となるProduct story第一弾は、「岩塚の黒豆せんべい」や「田舎のおかき」等で有名な「岩塚製菓株式会社」と、ふんわり食感の「うす揚」等、新潟県民の手土産や贈答品として定番の米菓専門店「株式会社瑞花」の皆さまから、地元・長岡市越路地区の特徴や国産米100%使用等の商品へのこだわり、人気商品の製造の秘密など、直接お話しいただきます。

つきましては、一般消費者の皆さまにご参加いただきたく、報道等でお取り上げくださいますようお願いいたします。

## 記

- 日時 2026年5月29日（金）  
①13:00～14:30 ②15:00～16:30（全2回）
- 会場 銀座・新潟情報館「THE NIIGATA」3階イベントスペース
- 内容 Product story vol.1「岩塚製菓×瑞花」  
地元・長岡市越路地区の紹介、岩塚製菓や瑞花の米菓製造のこだわり、  
岩塚製菓の人気商品「味しらべ」のオリジナル味を作る“大人の味しらべ味付け体験  
（東京初開催）”を行います。
- 参加費 2,000円（税込） ※現金のみ
- 定員 各回25名 ※事前申込制・先着順
- 申込方法 銀座・新潟情報館「THE NIIGATA」ホームページ申込フォームよりお申込みください。

以上

## 【添付資料】Product story 募集チラシ

## 〈この件に関する問い合わせ先〉

【イベント全体に関する問い合わせ】 公益財団法人にいがた産業創造機構 食品マーケティングチーム 担当：渡邊・前田 〒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	【会場（THE NIIGATA）に関する問い合わせ】 銀座・新潟情報館「THE NIIGATA」 担当：高木 〒104-0061 東京都中央区銀座5-6-7 TEL：03-6280-6635（直通） FAX：03-6280-6636 E-mail：the-niigata@nico.or.jp
---	--

# 岩塚製菓 × 瑞花

長岡市にある米菓企業「岩塚製菓」。そして、高級米菓ブランド「瑞花」。美味しい国産米使用へのこだわり、米本来の風味を活かした米菓を届け続ける想いをお伝えいたします。

5/29  
(金)

① 13:00

-14:30

② 15:00

-16:30

会場

THE NIIGATA

3階イベントスペース

参加費

¥2,000(税込)

※現金のみ

定員

各回25名

(事前申込制・先着順)



大人の味しらべ  
味付け体験



東京初開催。岩塚製菓の人気商品「味しらべ」を大人の味付けにカスタマイズしてオリジナル味しらべをお持ち帰りいただきます。

瑞花 (ずいか)

岩塚製菓の高級米菓ブランド「瑞花」のお菓子と村上茶をいただきながら、こだわりや贈答に選ばれる秘密などをお話いたします。

Product story 内容

～プロローグ～

・長岡市越路地区の紹介

～岩塚製菓のお話～

・岩塚製菓とは？

・製品へのこだわり

・製造工程の紹介

～体験～

・大人の味しらべ味付け体験

～瑞花のお話～

・瑞花とは？

・製品へのこだわり

～エピローグ～



Product storyとは、新潟の商品を題材に、開発背景や生産者の想いなどを、作り手が自らの言葉で丁寧に伝え、“モノ”に秘められたストーリーに光を当てるイベントです。

