

令和8年（2026年）8月4日（火）

報道関係各位



【令和8年度新企画】Product story(プロダクトストーリー) 新潟県内企業の商品開発や製造等へのこだわりにスポットを当てたイベントを開催 第二弾は燕市の台所道具ブランドconte×ごはん同盟 しらいのりこ氏

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。

Product story第二弾は、新潟県燕市のステンレス加工メーカー・一菱金属(株)が手がける台所道具ブランド「conte」。当日は、conteブランドの仕掛け人が、燕三条という産地の歴史やものづくりの背景をご紹介します。あわせて、道具の使い勝手や手触りの良さから普段から愛用している「ごはん同盟」のしらいのりこさんをゲストに迎え、道具の使い方やおすすめのご飯の炊き方、ご飯のお供をご紹介します。参加者の皆さまには、実際に道具の使い心地を体験いただくほか、炊きたてのご飯とご飯のお供の試食をお楽しみいただきます。

つきましては、本イベントについて広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

1. 日時 2026年9月6日（日）
①11:30～13:00 ②14:30～16:00（全2回）
2. 会場 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. 内容 Product story vol.2
【燕三条の道具。聞いて使って、ご飯を美味しく食べる会 ～ conte と ごはん同盟 ～】
当日のプログラム
① 燕三条のものづくりと、conteの道具ができるまで
② しらいさんおすすめ！conte道具のご紹介と活用法
③ 美味しいご飯の炊き方とご飯とおすすめのお供のお話
④ conteのトングを使ったご飯のお供の試食体験
4. 参加費 2,000円（税込） ※現金のみ
5. 定員 各回25名 ※事前申込制・先着順
6. 申込方法 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA ホームページ(<https://the-niigata.jp/event/15346>)
よりお申込みください。

以上

【添付資料】Product story vol.2 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 生活関連マーケティングチーム 担当：大島・芳賀 〒950-0078 新潟市中央区万代島5番1号万代島ビル11階 TEL：025-250-6288（直通） FAX：025-246-0030 E-mail： design-c@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：渋谷 〒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
---	--

燕三条の道具。聞いて使って、ご飯を美味しく食べる会 ～ conte と ごはん同盟 ～

燕三条でつくられる台所道具ブランド「conte」。

当日は、conteブランドの仕掛け人が、燕三条という産地の歴史やものづくりの背景をご紹介します。あわせて、道具の使い勝手や手触りの良さから普段から愛用している「ごはん同盟」のしらいのりこさんをゲストに迎え、道具の使い方やおすすめのご飯の炊き方、ご飯のお供をご紹介します。

使い心地を体験しながら、炊きたてのご飯と一緒に召し上がる時間もお楽しみください。



当日のプログラム

1. 燕三条のものづくりと、conteの道具ができるまで
2. しらいさんおすすめ！conte道具のご紹介と活用法
3. 美味しいご飯の炊き方と
ご飯とおすすめのお供のお話
4. conteのトングを使ったご飯のお供の試食体験

9/6 (日) ① 11:30 - 13:00
② 14:30 - 16:00

- 会場： THE NIIGATA
3階 イベントスペース
(東京都中央区銀座5-6-7)
- 参加費： 2,000円(税込)※現金のみ
- 定員： 各回25名
- 申込み： こちらから→



しらいのりこ氏

お米料理研究家、新潟県出身。実家が米農家の夫、シライジュンイチとフードユニット「ごはん同盟」として活動中。「お米を粒から液体まで応援する」をテーマに、お米料理、ごはんに合うおかず、日本酒に合うおつまみなどのレシピを提案、また、炊飯教室なども積極的に開催し、ごはんを美味しく炊く人、食べる人を増やすべく日々活動している。NHK『きょうの料理』強火で行こうぜ！』にレギュラー出演中。近著は「おいなりさんとのり巻さん」(婦人之友社)「最愛！のりレシピ86」(主婦と生活社)。

conteシリーズで初めて使ったのはまかないボウル。このボウルに出会う前は「ボウル迷子」でした。まかないボウルの形状、使い勝手の良さに関しては私が言うまでもないので割愛しますが、実は私がこのボウルで特に気に入っているのは手触り。この手触りの良さが気に入って、もう今ではほかのボウルを使う気にならず、ボウル迷子から見事卒業となりました。試してみたことはないですが、おそらく目をつむってconteのボウルを当てることができると思います。ぜひ触って、その素晴らしさを感じてみてください。

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。

conte(コンテ)について



conte HP

conte(コンテ)は、新潟県燕市のステンレス加工メーカー・一菱金属が手がける台所道具ブランド。

街全体が一つの工場ともいえる燕三条の分業の技の積み重ねから生まれる道具は、派手さはないものの、使いやすく、洗いやすく、毎日の調理に欠かせない使い心地を備えている。「未永く寄り添う台所道具」を意識したものづくりを続け、2016年のブランド発表から2026年に10周年を迎える。

iF DESIGN AWARD GOLD(2018)、German Design Award GOLD(2021)、GOOD DESIGN AWARD 2023 BEST100 グッドフォーカス賞など、国内外で受賞多数。



まかないボウル / 丸バット / 平ザル



おてがる薬味トング / おてがる料理トング



やくさじ | 計量スプーン



こします | オイルポット

【当日の体験アイテム:おてがる薬味トング / おてがる料理トング】

ステンレスバネ材の反発力と硬さを生かし、軽い握り心地でありながら食材をしっかりつかめるトング。たっぷりつかめる安心感と小回りの利く形状で、薬味や取り分け、調理まで幅広く活躍します。今回はご飯のお供を取り分ける体験でお試しいただけます。

Product storyとは、新潟の商品を題材に、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。