



食文化創造都市  
にいがた

新潟市食文化創造都市推進プロジェクト

## 新潟の醸造・発酵文化を美味しく楽しく学ぶ 「にいがた醸造サミット 2019」を開催

新潟市食文化創造都市推進プロジェクト認定事業

新潟市内の醸造元と、新潟の日本酒文化発信を行う Niigata SAKE Lovers で結成した、「にいがた醸造サミット実行委員会」(事務局：Niigata SAKE Lovers) は、多様な新潟の醸造・発酵文化の素晴らしさを喚起する目的のもと、2019年2月3日(日)、NEXT21 最上階 五十嵐邸 結を会場に「にいがた醸造サミット 2019」イベントを開催いたします。

新潟のワイン・クラフトビール・日本酒・発酵食を造っている「醸造家」が一つの会場に集結。

イベント前半の醸造家が語るサミットトークショーなどを通して、イベント参加者は新潟の醸造・発酵文化をより深く学ぶ事ができます。後半は実食タイム。ワイン・クラフトビール・日本酒、フードは発酵食を中心にしたおつまみブースでお楽しみいただきます。醸造家が説明を加えながら提供することでその美味しさを体感。美味しく、楽しく醸造・発酵文化に触れるイベントです。

「醸造・発酵」がテーマで、ワイン・クラフトビール・日本酒・発酵食といった各酒類の垣根を超えたイベントは全国でも類を見ません。

本年の目玉として、夜の部 マリアージュディナーサミットのフードペアリングは、ソムリエでもある酒の宿 玉城屋旅館のオーナー、山岸裕一と Niigata SAKE Lovers の代表 デュケット智美そして、五十嵐邸 結の伊藤フレンチシェフの三人がコラボレーションして事前に9種類の醸造酒とぴったりペアリングした9種類のお料理をディナーコースで提供します。

【場所】NEXT21 19階 五十嵐邸 結

(新潟県新潟市中央区西堀通6番町866)

【開催日】2019年2月3日(日)

【昼の部 アフタヌーンサミット(立食形式)】

時間 11:00 受付 11:30 ~ 15:00 (3時間半) 定員 100名

料金 入場料+ドリンクチケット

・3500円(当日券は4000円)ドリンク9枚綴・記念オリジナルグラスプレゼント付き

・1800円(当日券は2000円)ドリンク4枚綴・プラカップ

【夜の部 マリアージュディナーサミット(着席形式)】

時間 17:30 受付 18:00 ~ 20:30 (2時間半) 定員 60名

料金 おひとり様 9,000円 完全予約制 全席着席

入場料、お料理、ドリンク(ビール・ワイン・日本酒)、サービス料、消費税が全て含まれます。

【参加企業】

カーブドッチワイナリー・ドメーヌショオ・フェルミエ・笹祝酒造(株)・麒麟山酒造(株)・(株)DHC 酒造  
スワンレイクビール・新潟麦酒(株)・沼垂ビール(株)・ロイヤルヒルホルスタインズ・五十嵐邸 結  
峰村醸造・醸す森[kamosu mori]・Bake A.

### Niigata JOZO Summit 実行委員会 概要

<設立> 2015年5月結成

<活動目的> 新潟市を中心とした新潟県内の醸造「発酵食、新潟清酒、クラフトビール、ローカルワイン」の製造元及び、新潟の日本酒文化発信を行う国際交流プロジェクト Niigata SAKE Lovers が、これから国際化していく新潟をもっと醸造により盛り上げようと「Niigata JOZO Summit 実行委員会」を結成。

<実行委員> にいがた醸造サミット実行委員会(事務局 Niigata SAKE Lovers)

<お問い合わせ先> デュケット智美 TEL:090-4366-2767 E-mail [niigata.jozo.summit@gmail.com](mailto:niigata.jozo.summit@gmail.com)

Niigata JOZO Summit 公式 Facebook ページ <http://www.facebook.com/jozosummit>