



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

## ＜新潟市食文化創造都市推進プロジェクト認定事業＞

### Niigata JOZO Summit 2016 にいがた醸造サミット

#### 11月19日(土)開催

新潟の誇れる文化「醸造」の蔵元、

ワイナリー、ブルワリー、発酵食のプロが一堂に集結！

醸造のプロと熱く語り、学び、美味しく嗜むサミット。

昨年、あっという間にチケットを完売し大盛況に終わった「にいがた醸造サミット」

今年は、「よりコアに、より深く」をテーマに

港と朱鷺メッセが見える素敵な「ピア Bandai ピアテラス」にて行います！

原料、造り方、情熱…その全てを生産者と語り、醸造文化を学ぶ、贅沢な一日を演出します。

県内外、そして海外からのお客様を新潟の誇れる「醸造」でおもてなし致します。

#### － 新潟が誇るべき食文化 「醸造」 －

糀、チーズ、味噌、新潟清酒などをはじめ、地ビール第一号は新潟発祥、そしてカリフォルニアワインのメッカであるナパバレーを連想させるワイナリーなど、他県では見られないほどの様々な「醸造」がそろそろ新潟。

これらが一堂に集い、この日限りの特別なこだわりの醸造酒を楽しみつつ、さらには造り手から普段聞くことのできない醸造の世界の秘密や、醸造のプロ同士が語りあう「醸造の深い世界」を学ぶなど、あらゆる角度から楽しく学んでいただける新潟ならではの特別企画です。また二回目となる本年は「インバウンド」「醸造ツーリズム」を通じた消費拡大、地域活性化へとつなげるための「にいがた醸造パスポート企画」も盛り込みました。そしてこれからの新潟の国際化に向け、外国人のお客様にもお楽しみいただけるよう、当日は全てバイリンガルで当会を運営できるように通訳スタッフもご用意致します。

【場所】 ピア Bandai ピアテラス (新潟市中央区万代島 2)

【日時】 平成 28 年 11 月 19 日 (土)

【開催時間】 第一部 11:00～13:00 第二部 14:30～16:30 第三部 18:00～20:00

【定員】 各部 60名 各部入れ替え制 (合計180名)

【ご参加方法】

- ① 参加費お1人様 3000円 (講演料・参加者限定特典にいがた醸造パスポート・オリジナル醸造グラス・ドリンクチケット12枚込み) のチケットを前売りにてご購入頂き、当日お持ち頂きます。
- ② チケットの購入方法は店頭で購入、メールやFAXで申し込み後、チケットをご自宅まで郵送。

#### 【プロ同志が熱く語る「醸造サミット」講演スケジュール】

第一部	ビール×チーズ	新潟麦酒(株)／ロイヤルヒルホルスタインズ
第二部	味噌×鋤起銅器	(株)峰村商店／(株)玉川堂
第三部	ワイン×日本酒	カーブドッチワイナリー／麒麟山酒造(株)

スペシャル企画 #1 「原料→発酵のもと→醸造酒 製造工程を味わってみる」

スペシャル企画 #2 「鋤起銅器 「玉川堂」の酒器で味わいの違いを楽しむ」

スペシャル企画 #3 「醸造マリアージュプレート (限定)」

スペシャル企画 #4 「参加者限定特典 にいがた醸造パスポート」

#### Niigata JOZO Summit 2016 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グループ 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。

＜実行委員会＞ Niigata SAKE Lovers、峰村醸造、胎内高原ビール、セルフ片山ピア Bandai 店

＜お問い合わせ先＞ デュケット智美 TEL: 090-4366-2767 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>