

## 新潟県産品認知度向上プロジェクト「NIIGATA in 10」第3弾

ニイガタインテンクッキング  
「NIIGATA in 10 Cooking」始動！

## NIIGATA in 10

長年にわたり地域経済や雇用を支えてきた地場産業の振興を図る為、訪日外国人を主な対象に、新潟県産品の認知度向上を図ることを目的とするプロジェクト、「NIIGATA in 10(ニイガタインテン)」の3弾の取組として、「NIIGATA in 10 Cooking(ニイガタインテンクッキング)」を2017年10月1日(日)より3ヶ月間開催しております。

「NIIGATA in 10 Cooking」では、主として外国人観光客向けに料理教室を展開する「Cooking Sun」の協力のもと、新潟県で製造された包丁やまな板、フライパンなどをはじめとする高品質な調理器具を使用し、新潟の郷土料理づくりを体験できます。これらに加えて、エプロンや箸など、日常生活での使用シーンを想定した新潟県産品も取りそろえ、切れ味や扱いやすさ、食卓まわりの彩りなど、新潟の付加価値の高いものづくりを体感してもらいます。

Cooking Sun 東京と京都の2会場で開催しており、東京スタジオの「WAGYU KAISEKI Class」では、新潟の冬の積雪を活用した「雪室熟成和牛」、京都スタジオの「IZAKAYA Class」では、「鮭の焼き漬け」をそれぞれメインに、新潟の郷土料理づくりを通じ、新潟への関心を深めてもらいます。また、オプションとして、異なる材質を使用した新潟県産の酒器と共に、新潟清酒の飲み比べも頂けます。



東京スタジオのメニュー例



異なる材質を使用した新潟県産の酒器

## 【NIIGATA in 10 プロジェクト について】

「NIIGATA in 10」プロジェクトは、より多くの外国人に、新潟県ならではの高品質な県産品の魅力を体感してほしい、という思いからスタートし、『新潟の「もの」は使いやすく、美しい』をコンセプトに、日常生活での使用シーンに合わせた10の体験テーマを軸に、体験イベント等を開催しております。

「NIIGATA in 10 Cooking」は同プロジェクトの第3弾として、料理体験を通して、より多くの外国人観光客の方に新潟県産品の調理器具等に触れて頂き、新潟県産品の認知度向上を図ります。

【Cooking Sun について】 <http://www.cooking-sun.com/>

2014年4月に京都でスタートした、主として外国人観光客を対象とした日本料理教室です。1回のレッスンでは、プロの講師が作ったプログラムに沿って一汁三菜の食事をしっかり料理していただきます。「お金を払って料理教室に通うのだから、デモンストレーションも必要だけどしっかり覚えられるようになるべく全部自分で料理してみたい」そんなお客様の心の声に「ハンズオン＝自分の手を動かす」のレッスンスタイルでしっかり応えます。作ったあとはその場で試食をしていただきます。

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ】

NIIGATA in 10 PR事務局(イニシャル内) 担当: 中村・天野・堀井

TEL 03-5572-7332 FAX 03-5572-6065 E-mail NIIGATA\_IN\_10@vectorinc.co.jp

「NIIGATA in 10」ポータルサイトの運用を開始しました

①「NIIGATA in 10」ポータルサイト(2カ国語切替表示)

プロジェクトの概要、製品紹介、参加企業リンク URL:<http://niigata-in10.jp/>



②来場者・体験者による情報発信・拡散

SNS アプリケーション「Instagram」による情報拡散 アカウント名:niigata\_in10



9/22～24に「サナギ新宿」で開催した「NIIGATA in 10 Gallery」の様子。Instagramに投稿された来場者等からの投稿画像。ハッシュタグ#niigata\_in10」による情報拡散を行っています。多くの外国人の方からご来場頂きました。

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ】

NIIGATA in 10 PR事務局(イニシャル内) 担当: 中村・天野・堀井

TEL 03-5572-7332 FAX 03-5572-6065 E-mail NIIGATA\_IN\_10@vectorinc.co.jp