

令和8（2026）年6月17日

報道関係各位



実は新潟、練りものの王国。 「進化する練りもの博 in 銀座」開催 ～「カニかま」「うな次郎」を生んだ新潟の技術と人に出会う～

新潟県の魅力を発信する拠点「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」（東京都中央区銀座）は、2026年7月12日（日）、新潟県の練り製品の魅力を発信する体験型イベント「進化する練りもの博 in 銀座」を開催します。



新潟県は全国有数の練り製品産地であり、カニ風味かまぼこをはじめ多くの商品が全国へ出荷されています。

実は新潟県は、全国トップクラスの練り製品生産県。カニ風味かまぼこをはじめ、近年話題の「うな次郎」など革新的な商品を生み出し続ける新潟の練りもの産業。

本イベントでは、開発担当者による商品開発秘話や試食体験を通じて、新潟が誇る食品加工技術と食文化の魅力を首都圏に発信します。

1 イベント概要

- (1) 名称： 進化する練りもの博 in 銀座 THE NIIGATA: Meet the People Vol.39
- (2) 開催日： 2026年7月12日(日) ①12:30~14:00 ②16:00~17:30
- (3) 会場： 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 3階イベントスペース
- (4) 定員： 各回定員 24名(事前申込制、先着順)
- (5) 参加費： 2,000円(お土産付き)
- (6) 主催： 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 協力： 一正蒲鉾株式会社

2 プログラム内容

- (1) トーク&試食
 - ・オープニング(練りもの業界の想い)
 - ・新潟の練りものの市場シェアを知る
 - ・「カニかま」「うな次郎」誕生秘話
 - ・練りものだけで作る「未来の海鮮丼」試食
- (2) 練りものハック!~簡単かわいい♪お弁当デコ体験~
 - ・便利でおいしい!練り製品のテクニックを伝授
 - ・やってみよう!
 - ・皆で作ったねりデコを並べて撮影会

3 ゲストスピーカー



苗代 慧 様

一正蒲鉾株式会社 技術研究課 課長



鈴木かさね 様

一正蒲鉾株式会社 マーケティング・
コミュニケーション課 課長



うな次郎 くん

一正蒲鉾株式会社 「うなる美味しさ
うな次郎」公式キャラクター

4 イベントを企画した背景

新潟県は、水産資源や保存技術を背景に、かまぼこやちくわなどの練りもの文化が根付く地域です。県内企業は全国・海外へ商品を展開しており、「カニかま」をはじめ世界的に知られる商品も生まれています。

一方で、練りものは身近な食品であるがゆえに、その技術や文化的価値が十分に知られているとは言えません。また近年は、高たんぱく・低脂質な食品としても注目されています。

そこで今回は、新潟の練りものをテーマに、「見て・触れて・味わう」体験型イベントを開催します。開発担当者との交流や食べ比べ、アレンジ体験を通じて、新潟の人や技術、ものづくりの魅力を発信し、新たな新潟ファンの創出を目指します。

＜お問い合わせ＞

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(代) MAIL the-niigata@nico.or.jp