

令和8（2026）年9月17日

報道関係各位



**銀座で、新潟の新米をどこよりも早く！**

**今年デビューの新品種「なつひめ」を食べ比べ**

**「にいがた新米パーク in THE NIIGATA」開催**  
**～新潟の新米3品種と秋の味覚で“新潟の秋の食卓”を体験～**

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9月21日（月・祝）～23日（水・祝）の3日間、「にいがた新米パーク in THE NIIGATA」を開催します。



本イベントでは、2026年にデビューしたばかりの新潟県の新品種「なつひめ」をはじめ、「葉月みのり」「こしいぶき」の新米3品種を、炊きたてで食べ比べていただきます。

「なつひめ」は、新潟県が17年をかけて開発した新品種で、県内で一般販売が始まったのは2026年8月下旬。首都圏ではまだほとんど流通していない、まさに“デビューしたて”の新米です。

さらに、鮭の焼漬、かんずり、神楽南蛮味噌、漬物など、新潟ならではの「ごはんのお供」や、9月に解禁を迎える秋の酒「ひやおろし」をはじめとした新潟の地酒なども用意。銀座にしながら、新潟の秋の食卓をまるごと体験できるイベントです。

## 今年デビュー！17年の開発を経て誕生した新品種「なつひめ」

新潟県では、全国に誇る米どころとして、さまざまな品種の米が栽培されています。今回の主役となる「なつひめ」は、新潟県が17年をかけて開発し、2026年にデビューした新品種です。県内での一般販売は8月下旬に始まったばかりで、首都圏ではまだほとんど出回っていません。

本イベントでは、そんな「なつひめ」をいち早く味わえる機会として、県内で最も早く収穫される「葉月みのり」、コシヒカリに迫る食味とされる「こしいぶき」とともに食べ比べを実施します。

品種による味わいや食感の違いを実際に食べて体験していただくことで、新潟米の多彩な魅力を銀座から発信します。

### 1 イベント概要

- (1) 名 称： にいがた新米パーク in THE NIIGATA
- (2) 開催日： 2026年9月21日（月・祝）～9月23日（水・祝）  
①11:00～ ②13:00～ ③15:00～ ④17:00～ ⑤19:00～
- (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20名（事前申込制、先着順）
- (5) 参加費： 4,000円
- (6) 主 催： 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 運 営：株式会社フルタイム

### 2 主な内容

- ・今年デビューした新品種「なつひめ」を含む新米3品種の食べ比べ
- ・「葉月みのり」「こしいぶき」など、品種ごとの味わいを食べ比べ
- ・炊きたての新米45分食べ放題
- ・鮭の焼漬、かんずり、神楽南蛮味噌、漬物など新潟の「ごはんのお供」
- ・9月に解禁を迎える秋の酒「ひやおろし」をはじめとした新潟の地酒
- ・新潟の地ビール、ワイン、ソフトドリンク

※提供する品種・銘柄は入荷状況により変更となる場合があります。

### 3 申込方法

参加には事前の申し込みが必要です。下記の専用申込フォームからご応募ください。

<https://2026shinmaipark.peatix.com/>

### 4 報道関係者の方へ

報道関係者の皆様の取材を受け付けています。

当日は、今年デビューした新品種「なつひめ」をはじめとする新米3品種の食べ比べや、新潟ならではの「ごはんのお供」、秋の酒「ひやおろし」などを楽しむ参加者の様子をご取材いただけます。

特に、首都圏ではまだほとんど流通していない「なつひめ」を、デビュー年の新米としていち早く味わえる機会となっています。取材をご希望の方は、準備の都合上、事前に下記までお申し込みくださいますようお願いいたします。

---

#### ＜お問い合わせ＞

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(代) MAIL [the-niigata@nico.or.jp](mailto:the-niigata@nico.or.jp)