

《取材のご案内》

お宿のガストロノミー旅行商品で新潟の美食旅を体験

首都圏メディア向け

『にいがたお宿のガストロノミー宿泊商品発表&amp;プレミアム試食会』の開催

日時:2023年9月20日(水)11:00~13:30 場所:明治屋ホール7F(東京都中央区京橋2-2-8)

謹啓、時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

新潟県旅館ホテル組合では、これまで新潟県内の各お宿が、地域特有の食文化や食にまつわる歴史やストーリーを紹介しながら「にいがたお宿のガストロノミー(にいがた朝ごはん・にいがた地酒の宿・お宿の晩ご飯)」に取り組んで参りました。

昨年度、新潟県では、「観光立県推進行動計画」の重点方針に掲げられたガストロノミー(美食旅)に基づき、新潟の各地域に根付く、文化や歴史、風土を「食」を通じて体験する『プレミアムダイニング』の開催や地域社会との関わりに積極的な新潟県内の飲食店や宿泊施設、お酒やお土産品等を発掘し、表彰する『ガストロノミーアワード』が開催され、旅館・ホテル部門において、30軒が受賞したことから、「にいがたお宿のガストロノミー」を更に深化、実施すべく、「ローカルガストロノミー+体験」を重要なファクターと捉え、宿泊商品を造成して参ります。

つきましては、ご来場の皆様から実際に『にいがたお宿のガストロノミー』をご体験いただきたく、宿泊商品発表会&プレミアム試食会を開催いたします。

皆様には、お料理をお召し上がりいただきながら、料理長やお宿の方が地域食材や調理方法、ストーリーなどをお伝えるスタイルの試食会となります。また、お料理と日本酒のペアリングによる試飲もお楽しみいただけます。

ご多忙のところ、大変恐縮ではございますが、ぜひご出席賜りますようご案内申し上げます。

謹白

記

■名称:「にいがたお宿のガストロノミー宿泊商品発表&amp;プレミアム試食会」

■日時:2023年9月20日(水)11:00~13:30(受付10:30~)

■会場:明治屋ホール7F(東京都中央区京橋2-2-8)

■出席者:料理研究家 佐藤智香子、玉城屋旅館 代表取締役 山岸 裕一  
新潟観光連絡協議会、新潟女将の会、料理人  
組合役員■主要内容:にいがたお宿のガストロノミー宿泊商品発表会  
新潟県の地域食材を活かしたお料理の試食会  
お料理と新潟地酒のペアリング

&lt;スケジュール&gt;

10:30 開場・受付開始

11:00 開会・商品発表会・プレミアム試食会

13:30 終了

■主催:新潟県旅館ホテル組合

■共催:公益社団法人新潟県観光協会

新潟観光連絡協議会(JTB旅ホ連新潟支部、日旅連新潟支部連合会、  
KNT-CTパートナーズ会新潟支部、東武トップツアーズ協定旅館ホテル  
連盟関東支部、農協観光協定旅館ホテル連盟北関東信支部)

《報道関係者様からのお問い合わせ先》

『にいがたお宿のガストロノミー宿泊商品発表&amp;プレミアム試食会』PR事務局

●連絡先 株式会社エイエイピー TEL.025-246-5010 担当:子田(こだ)

E-mail:koda-k@aap.co.jp

〒950-0087新潟市中央区東大通2-3-26

●当日 TEL080-6992-3212(子田)

# F A X 返信用紙

## FAX : 025-246-5533

『にいがたお宿のガストロノミー宿泊商品発表&プレミアム試食会』PR事務局  
(株式会社エイエイピー新潟支店内)子田(こだ)行 TEL:025-246-5010

### 『にいがたお宿のガストロノミー宿泊商品発表&プレミアム試食会』

■日時:2023年9月20日(水)11:00~13:30(受付開始/10:30~)

■場所:明治屋ホール7F(東京都中央区京橋2-2-8)



最寄り駅【駅出口】からの所要時間

●東京メトロ銀座線京橋駅7番出口直結

●東京メトロ有楽町線 銀座一丁目駅  
7番出口徒歩5分

●都営浅草線宝町駅 A5/A6番出口徒歩3分

●JR各線東京駅 八重洲南口より徒歩7分

ご出席

ご欠席

貴媒体名 :

貴社名 部署名 :

ご担当者名 :

ご出席人数 :

ご希望プレミアム試食数

撮影希望 : あり ・ なし (スチール・ムービー)

TEL:

FAX:

E-MAIL:

※こちらのFAX返信用紙に必要事項ご記入の上、9月4日(月)までにご返信お願い申し上げます。  
※宿泊商品発表&試食会当日のスチール・ムービーの位置は先着順とさせていただきます。予め、ご了承ください。  
※当日、取材にお越しいただき試食をご希望される方の数も記載をお願いいたします。

#### 個人情報のご記入にあたって

ご記入頂きました個人情報は、今回のイベント関連の出席者管理・ご連絡のみに利用させていただきます。イベント関係者以外の第三者への提供・預託は行いません。  
本ご返送状に個人情報を記入いただく場合には、下記内容をご確認・ご同意の上、同意欄にチェックの上、ご返信をお願いいたします。

個人情報の送信に同意する。

当社の個人情報保護方針、並びに個人情報取り扱いに関するお問い合わせは、Aoyagi-h@co.jpまでお願いします。

# 「にいがた お宿のガストロノミー」宿泊商品発表&プレミアム試食会

にいがた お宿のガストロノミーの実際の料理を喫食体験！



前菜 黒バイガイの旨煮



妻有ポークの温泉調理「湯治豚」



ニシンの山椒漬



竹田酒造店  
かたふね



高の井酒造  
伊乎乃(いおの) 大吟醸原酒



麒麟山酒造 はでっばの香



朝ごはんプロジェクトのごはんのお供



日本海鮮魚の刺身



ぜんまいと旬の食材の料理



鍋物 山肉囲炉裏焼き



帛乙女オランダ揚げ



雪室熟成黄金豚



越の梅味噌



朝ごはんプロジェクト



朝ごはんプロジェクト



玉城屋旅館 代表取締役 山岸 裕一  
料理と地酒のペアリング担当



料理研究家 佐藤智香子  
MC テーブルコーディネーター



日本一のコシカ리를この土地で  
採れた食材を使ったおかずと食す！



その土地の旬の食材を使った料理と  
地酒のペアリングを楽しむ。



美味しい話とともに  
お宿の自慢の晩ごはんを楽しむ。

にいがたお宿のガストロノミープロジェクト

玉城屋旅館の代表取締役 山岸裕一さんが料理と地酒のペアリングを担当、新潟プレミアムダイニングのコーディネーターで、料理研究家の佐藤智香子さんがMCとテーブルコーディネーターを行います。

※掲載の写真はイメージです。