

《ご取材のお願い》

新潟の「食」と「宿」の魅力を発信！『にいがたお宿のガストロノミー2026』

宿泊商品発表会&試食会を11月26日(木)東京・明治屋ホールにて開催

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。

新潟県旅館ホテル生活衛生同業組合では、地域ならではの食材や料理、地酒、食文化などを通じて、新潟の「食」と「宿」の魅力を発信する「にいがたお宿のガストロノミー」に取り組んでいます。

雪国の知恵である発酵・乾物・保存食文化など、新潟ならではの食の背景やストーリーを伝え、新潟を「ガストロノミーの宝庫」として再ブランディングすることで、質の高い観光客誘致(ガストロノミーツーリズム)の促進を目指しています。

本発表会では、村上に受け継がれてきた鮭文化を紹介し、その食文化を取り入れた料理を通じて、新潟県内各地のガストロノミーと地酒の魅力を発信する『にいがたお宿のガストロノミー2026』宿泊商品発表会&試食会を、下記の通り開催いたします。

当日は、料理研究家・佐藤智香子氏、高の井酒造株式会社・山崎亮太郎氏による講演のほか、新潟・村上の鮭文化を取り入れた料理をはじめ、県内各地のガストロノミーを表現した特別ミニコースと、新潟県内各地の地酒によるペアリングを提供します。さらに、新潟県・福岡県の旅館ホテル組合による連携事業を紹介するとともに、両県の地酒と郷土料理をご試食いただき、食と酒を通じた両県の交流の魅力を発信します。

大変ご多忙のところ、誠に恐縮ではございますが、ぜひご出席賜り、取材いただきPRにご協力いただけますようお願い申し上げます。

謹白

記

【開催概要】

- 名 称：『にいがたお宿のガストロノミー2026』宿泊商品発表会&試食会
- 日 時：2026年11月26日(木) 10:30~14:15 (受付開始 10:00)
- 会 場：明治屋ホール(明治屋京橋ビル7F) 東京都中央区京橋2-2-8
- 主 催：新潟県旅館ホテル生活衛生同業組合
- 共 催：公益社団法人 新潟県観光協会
- 対 象：メディア・報道関係者、旅行会社、インフルエンサー等

【当日のプログラム】

- 10:00~10:30 開場・受付開始
- 10:30~10:35 開会・主催者挨拶
- 10:35~10:45 「にいがたお宿のガストロノミー」3つの取り組み紹介
- 10:45~11:15 ◎講演1:料理研究家 佐藤 智香子 氏
- 11:15~11:45 ◎講演2:高の井酒造 代表取締役 山崎 亮太郎 氏
- 11:45~12:00 < 休憩 >
- 12:00~13:20 『にいがたお宿のガストロノミーダイニング』試食
お料理と地酒のペアリングによる特別ミニコースを提供します。
- 13:20~13:50 新潟県・福岡県旅館ホテル組合の連携事業紹介
新潟県・福岡県の旅館ホテル組合の連携事業を紹介。両県の地酒と郷土料理をご試食いただき、食と酒の魅力を紹介します。
- 13:50~14:10 フォトセッション・取材対応
- 14:10~ 閉会の挨拶(公益社団法人 新潟県観光協会 課長 櫻田 哲也)

【「にいがたお宿のガストロノミー」プロジェクトとは】

新潟県旅館ホテル生活衛生同業組合が推進する、新潟の「食」と「宿」の魅力を一体となって発信する取り組みです。以下の3つのプロジェクトを軸に、歴史・文化・風土などの背景を食のストーリーとして展開しています。

- ・にいがた朝ごはん:日本一のコシヒカリを地場食材のおかずとともに食す。
- ・にいがた地酒の宿:旬の食材を使った料理と新潟の地酒のペアリングを楽しむ。
- ・にいがたお宿の晩ごはん:食にまつわるストーリーとともに宿自慢の晩ごはんを味わう

《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2026』宿泊商品発表&試食会 PR事務局

●連絡先 (株)エイエイピー新潟支店 TEL.025-246-5010 担当:曾山

E-mail: gastronomy-niigata@aap-jim.com

〒950-0087新潟県新潟市中央区東大通2-3-26°レイズ新潟7階

●当日連絡先 TEL:080-5912-3880(曾山)

ご取材のお申し込み

本発表会・試食会への取材をご希望の場合は、下記の申込欄に必要事項をご記入のうえ、お申し込みください。

取材申込締切: 令和8年11月9日(月)

『にいがた お宿のガストロノミー2026』宿泊商品発表&試食会PR事務局
(株)エイエイピー新潟支店 曾山行 TEL:025-246-5010/FAX:025-246-5533
Mail: gastronomy-niigata@aap-jim.com

『にいがた お宿のガストロノミー2026』宿泊商品発表&試食会

- 日時: 2026年11月26日(木) 10:30~14:15(受付開始 10:00)
- 場所: 明治屋ホール(明治屋京橋ビル7F) 東京都中央区京橋2-2-8



【アクセス】
電車をご利用の場合
・東京メトロ銀座線「京橋駅」直結
・都営浅草線「宝町駅」徒歩約3分
・JR「東京駅」八重洲南口徒歩約8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:

ご希望試食数:

撮影希望: あり ・ なし (スチール・ムービー)

TEL:

FAX:

E-MAIL:

※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。

☐ 個人情報とは以下の内容に同意します。

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。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、gastronomy-niigata@aap-jim.com

までお願いいたします。

【講演内容／登壇者プロフィール】

〔講演1〕

「雪国の知恵、一皿にのせて ～食文化で地域を創るブランド力～」(仮)



■料理家 / 株式会社ワイオリキッチン 代表取締役
佐藤 智香子 氏(Chikako Sato)

新潟市中央区出身。フリーアナウンサー時代、生産現場を巡る取材を通して食の世界に魅せられる。退社後、フランス料理学校「ル・コルドン・ブルー東京校」をはじめ、各地で和洋中・懐石料理を幅広く習得。

テレビ・ラジオ・雑誌等でのレシピ提案やフードプロデュースをはじめ、商品開発、飲食店のコンサルティングなどを手掛ける。ライフワークである米・おにぎり文化の魅力を伝える活動にも注力しており、著書『365日おにぎりレシピ』の英語版『ONIGIRI』は「世界料理本大賞2020」RICE部門で世界一を受賞。オーストラリアやフランス等でのワークショップ開催など、国内外で新潟の食文化を精力的に発信している。

野菜ソムリエプロ / フードアナリスト / 受験フードマイスター

〔講演2〕

「雪と共に歩む 酒造り」(仮)

■高の井酒造株式会社 代表取締役社長
山崎 亮太郎 氏(Ryotaro Yamazaki)



1973年、新潟県小千谷市生まれ。大学卒業後、食品卸会社での勤務を経て家業に入り、酒造りの道へ。2004年の中越大震災では会社が大きな被害を受け、社員とともに再建に挑む。その経験を原点に、「人とのつながり」と「地域の力」を大切にしながら、雪深い小千谷の「雪・米・水」という地域の恵みを生かした酒造りにこだわり、日本酒を通じた地域の魅力発信にも力を注いでいる。伝統を守りながら、新しい発想や挑戦を取り入れ、国内外へ「新潟の酒」の魅力を届ける活動を続けている。

宿泊補助券が抽選で5名様に当たる！

「にいがた お宿のガストロノミーを体験しよう！キャンペーン」

■ 応募期間

2026年11月26日(木)～2026年12月27日(日)まで

■ 賞品

宿泊補助券2万円分を5名様にプレゼント

※新潟県旅館ホテル組合加盟のお宿が対象

※有効期間:2027年3月21日(日)まで

■ 対象者

以下の条件をすべて満たす方:

- 1.首都圏(※)在住の方
- 2.当選時に身分証明書(運転免許証等)で本人確認が可能な方
- 3.キャンペーン対象期間内に新潟県内に旅行ができる方
- 4.自身のSNSアカウントを事前に提示でき、当選後に旅の様子をSNSで発信していただける方

※東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県、茨城県、栃木県、群馬県、山梨県

■ ご旅行対象期間

2027年1月4日(月)～2027年3月21日(日)

※年末年始を除く

※宿泊施設の状況により、ご希望の日時に添えない可能性がございます。あらかじめご了承ください。

■ 募集人数

5名様

■ 応募方法

特設サイトの「アンケートおよび応募フォーム」よりアンケートに回答いただきます。

ご応募いただいた方の中から、抽選で5名様に賞品をプレゼントいたします。

■ 当選通知

当選者様には書面にて通知いたします。