

平成 28 年度 食文化創造都市推進プロジェクト採択審査会 スケジュール (7月1日 新潟市役所 本館6階 執行部控室)

時間	申請者名	事業名	内容
午前の部			
1 9:30~9:45	クッキングライフ nukunuku	料理教室 「にいがたマリアーージュ大作戦♡」	新潟市の豊富な食材や加工品、工芸品、新潟市で活躍する人材をつなげ、新潟市の食文化の魅力を伝える「料理教室」を開催する。
2 9:45~10:00	りゅうのひげ会 山岸 拓真	りゅうのひげ復活プロジェクト	伝統野菜の食用菊「りゅうのひげ」を復活させ、地域の観光資源として地域住民、旅館、飲食店を巻き込みながら大切に育てていく。
3 10:00~10:15	株式会社 CommPlusBiz	新潟の食 x ICT = 特別な日をお届けします	新潟の食を新潟市内の酒造・飲食店・料理人が一つとなって ICT を通して消費者に特別な日をお届けする。
4 10:15~10:30	新潟和学	新潟週末大人遊び「新潟市酒の陣」	プレ酒の陣として市内蔵元等がブースを出店。演奏者、蔵元など、日本酒の達人、シェフらによるトークで新潟の食文化を学ぶ。
5 10:30~10:45	株式会社けんと放送	NIIGATA アウトドアランチ	新潟の食材を使った新潟の料理人が作るメニューを自然を目いっぱい感じながら学び、感じ、味わう。
6 10:45~11:00	新潟農商工連携協議会	新潟ご当地カクテルプロジェクト	廃棄予定の粒の小さい米を昔ながらの方法で米飴にし、カクテルのシロップとしての普及を目指す。
7 11:05~11:20	新潟美人実行委員会	新潟美人寿司プロジェクト	新潟の魅力である米、魚をはじめ、こだわり農家を作る野菜、さらに発酵食品を組み合わせた新潟美人寿司メニューの開発を行う。
8 11:20~11:35	新潟大学日本酒サークル 雪見酒	目覚めよ学生！新潟のワインと学生をつなげるワイナリーツアー	大学生を対象にワイナリー見学およびワインと料理のマリアーージュ体験を開催し、ワインへの関心を深める。
9 11:35~11:50	にいがた清酒達人検定 金の達人有志の会	世界に羽ばたく新潟清酒！～新潟清酒と食の魅力を英語で伝えるプロジェクト～	近年増加する外国人観光等への新潟の酒と食の魅力発信力を高めるべく、講演、ワークショップ等を開催する。
10 11:50~12:05	株式会社 U・STYLE	鳥屋野潟フードフェスタ	鳥屋野潟と周辺の農家や漁師による野菜、コメ、魚を使い「鳥屋野潟ランチ BOX」等を料理人・消費者とともに開発する。
11 12:05~12:20	久保田 健司	「おいしい」でつながろうプロジェクト ～つなげよう。つくる人と食べる人を～	新潟の若手シェフと生産者を訪問し生産者の思いを学び、消費者も含めて勉強会を行う。シェフはその生産物を使った料理を研究。

上記は予定であり、やむを得ない事情により変更となる場合がありますので、ご了承ください。

平成 28 年度 食文化創造都市推進プロジェクト採択審査会 スケジュール（7月1日 新潟市役所 本館6階 執行部控室）

時間	申請者名	事業名	内容	
12	13:20~13:35	株式会社ユニークワン	新潟の野菜・果物の魅力を SNS で発信！ 「新潟ベジフル通信」	生産者・料理人の協力を得て、新潟の野菜・果物の情報を全国へ発信するメディアを制作する。
13	13:35~13:50	有限会社ナカセン	越後はいつも餅日和	新潟県の米＝餅の消費量を上げるため、餅＝正月のイメージを払拭し、餅の簡便性訴求による日常消費化を図る。
14	13:50~14:05	稲花 -ineca- 食べる通信 from 新潟 手塚貴子	知って！食べて！作る！プロジェクト∞ （エイト）～ミツバチからの贈り物～	養蜂家のレクチャーと蜜蠟クリーム作り体験会を開催し、「食と花」を知り、生活に「はちみつ」を取り入れるきっかけを作る。
15	14:05~14:20	にいがた日本料理勉強会 雪ひらの会	第5回 にいがた 日本料理の饗宴	市内の料亭、ホテル等が集結し料理を提供する。テーマは「信濃川」で津南、長岡、新潟など各地の食材を使い、地産地消に努める。
16	14:20~14:35	株式会社新潟日報社	新潟産食材の魅力再発見！ assh 弁当の開発	新潟産食材の特徴を活かした弁当を開発する。試食や生産者との交流イベントを通じて参加者の意見もフィードバックされる。
17	14:40~14:55	CHINO・KIKAKU	新潟の夕日にごちそうさま	漁師と料理人等の異業種が新たな繋がりを持ち、新たな食の魅力・海の魅力を創出するため、漁業体験などを開催する。
18	14:55~15:10	古町花街千社礼めぐり 実行委員会	古町花街千社礼めぐり	料理人が、生産者と協働し、新潟食材の“旬”の魅力を発信する。古町花街（まち）そのものをブランド化することを目的とする。
19	15:10~15:25	NIIGATA 酒縁プロジェクト 実行委員会	～記憶に残る美味しい新潟市～ 新潟市を呑も一れ！	料理人による地場産食材を利用した日本酒に合うおつまみレシピを公開し、そのマリアージュの飲食店での体験会などを開催する。
20	15:25~15:40	にいがた醸造サミット 実行委員会	にいがた醸造サミット NIIGATA JOZO Summit 2016	新潟で造られている日本酒をはじめ、地ビール、地ワイン、発酵食品等の醸造文化の魅力を発信するイベントを開催する。
21	15:40~15:55	はっぴいママ食育部	～食育コミュニティプロジェクト～	食に関する専門家を講師に招き、参加者と共に主に南区産の食材を使った食事などを作り食す体験型コミュニティを創出する。
22	15:55~16:10	株式会社ニール	サイト+雑誌+「まるごと米の会」で新潟の米のストーリーを体感	米生産者、料理人の取組や思いをサイトと雑誌という複合媒体で紹介するなどして、消費者に新潟の米の奥深さを体感してもらう。

上記は予定であり、やむを得ない事情により変更となる場合がありますので、ご了承ください。