



2018年7月18日  
新潟支社

## 新潟駅「km-0 niigata lab」にて、(株)JR新潟ファーム産の酒米を使用した 日本酒「新潟しゅぽっぽ」の『かき氷』を期間限定提供します！

#5 JR NIIGATA STATION N\_PROJECT

○JR 東日本新潟支社では、7月20日(金)、21日(土)の2日間、新潟駅の食文化発信拠点「km-0 niigata lab」にて、JR 東日本が地域連携プロジェクト\*1のメンバーとともに創ったオリジナル日本酒「新潟しゅぽっぽ」を用いた“ここでしか食べられない”「新潟しゅぽっぽかき氷」を期間限定でご提供します。

○「km-0 niigata lab」とは、新潟の食文化の発信拠点として地域の生産者と料理人とのコラボレーションによるライブキッチン\*2等を開催しているものです。新潟駅ではショク(食・職)文化を軸としたエリアの拠点となる駅を舞台として、駅からはじまるまちづくり「新潟駅Nプロジェクト\*3」をスタートさせ、その核となる「km-0 niigata lab」にて、各種イベントを随時計画していきます。

### ■概要

「新潟しゅぽっぽ」が初めて醸された2016年度産の熟成日本酒2歳(今代司酒造(株)、(株)越後鶴亀)と、旬の新潟の地場産フルーツを合わせた「新潟しゅぽっぽかき氷」を考案しました。今回、「km-0 niigata lab」ライブキッチン内にて期間限定提供します。

<2種類の新潟しゅぽっぽかき氷> ※材料手配等の都合により変更となる場合があります。

◎新潟市南区産のいちじくを「今代司しゅぽっぽ」で甘露煮にしたものを添え、「新潟しゅぽっぽ」のジュレと黒蜜をかけた、『大人の和をイメージしたかき氷』

◎「越後鶴亀しゅぽっぽ」と柑橘を合わせたジュレに、新潟市西蒲区産の旬の桃を添えた『爽やかな甘さのかき氷』

※かき氷には日本酒を使用しており、20歳以上のお客さまを対象としています。

日時 : 2018年7月20日(金)、21日(土)

<ライブキッチン開催時間(2部制)>

7/20 : ①18:00~19:30 ②20:00~21:30

7/21 : ①17:00~18:30 ②19:00~20:30 ※いずれも2回目は事前予約制(3日前まで)

● 料金 : 1人3,000円(税別)。各回定員15名(予約優先先着順)

● メニュー : その日のテーマ、ゲストに合わせた旬の食材を使った料理。

※かき氷は、デザートメニューとしてライブキッチン参加料金に含まれます。

※当日は2017年度産「新潟しゅぽっぽ」(好評発売中)の4蔵飲み比べセットも付いたお得なイベントとなっています。

※新潟しゅぽっぽ飲み比べセット以外のドリンクは別。

詳細は、km-0 niigata lab (025-384-8812) まで。

● コラボレーションシェフ

佐藤千裕 (C's KITCHEN 代表)

C's kitchen 代表。地元新潟の旬の食材をいかした、ケータリング、商品開発、デザート企画、キッチンカー「DAIDOCO 青果水店」などを主宰。フードユニット「DAIDOCO」としての活動も行っており、近年では循環型農業に取り組む若手農家さんと連携した食育活動、「食べる耕すプロジェクト」『こども畑』の企画運営に携わるなど、幅広い年代の方に向けて地域性を重視した独自の活動を新潟の食の現場から発信しています。



新潟しゅぽっぽかき氷イメージ



新潟しゅぽっぽ4蔵飲み比べ



### ■参考

※1 地域連携プロジェクトについて

JR 東日本新潟支社では、新潟への交流人口拡大を目的に、地産品を通じた魅力発信に取り組むため、(株)JR新潟ファームを設立。交流人口拡大に向けた具体的な取り組みとして、酒米生産開始に合わせ、2016年度より地域の関係事業者と連携し、日本酒を通じたさらなる新潟の魅力発信に取り組んでいます。




## 酒米作りから始まる地域連携プロジェクト 地域とJRがつなが新潟の酒～食～人

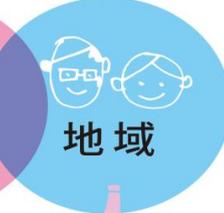
新潟といえば「米どころ」「酒どころ」そんな新潟の地で、  
農家、酒蔵、地域の事業者、みんなでお米作りから取り組む地域連携プロジェクト「新潟しゅぽぽ」



**農家**



**酒蔵**



**地域**



**観光**



**日本酒**

**県内外へ新潟の魅力を発信  
新潟発の日本酒ツーリズム創出へ**

**5月 酒米の生産**



新潟市農業特区を活用した農業法人  
関「JR新潟ファーム」において田植えイベントの実施

**9月 稲刈りイベント**



酒米の収穫を記念して酒蔵、販売会社と連携した稲刈り＆情報発信イベントの実施。「Outstanding Moment in NIIGATA」と題し稲刈りをする田んぼで「新潟しゅぽぽ」と新潟クルメを楽しみイベントを開催。

**レストランバス**



地元事業者と連携し、レストランバスを使った  
ツアーの実施

**10～11月 仕込み**



プロジェクトメンバーで酒仕込み体験を行い、  
酒米を蒸したり、材料をふるまぜたり作業に挑戦



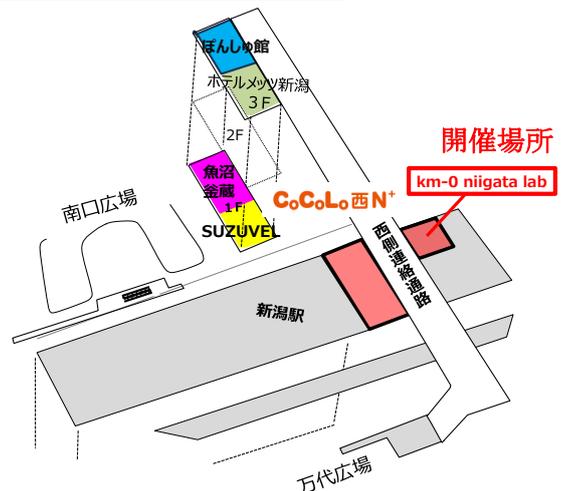
新潟の日本酒にのせて、  
新潟の魅力をPRしたいそんな思いをこめた  
旅と食と地域をつなぐ日本酒「新潟しゅぽぽ」

※2 ライブキッチンについて

地域の旬な食材を生産者や料理人とともに楽しむライブイベントです。テーマに合わせて様々な料理人や生産者が出演し、その思いとともに食の楽しさを提供します。



ライブキッチン風景



「km-0 niigata lab」位置図

※3 新潟駅Nプロジェクトについて

JR 東日本新潟支社が進める新潟駅を起点に、地域やシヨク（食・職）文化の担い手と連携し、駅からはじまるまちづくりにつなげるプロジェクトです。プロジェクト名の“N”は、NIIGATAの頭文字であり、新しい新潟を起点に新たな価値を創り（NEW）、次なる時代へ（NEXT）という思いが込められています。2018年4月15日新潟駅Nプロジェクト第一弾となる食文化発信拠点施設「CoCoLo 西N+」がオープンしました。