

報道各位

新潟市都市政策部

にいがた2km・8区連携オープンイノベーション推進事業で生まれた  
「NIIGATA CITY OCTAGON TOURISM」が  
学生と連携したプロモーションイベントを開催!

新潟市都心のまちづくり「にいがた2km」の取組の一つとして、「にいがた2km・8区連携オープンイノベーション推進事業」を実施し、民間主体の4事業が創出されました。

今回、創出された事業の一つである「NIIGATA CITY OCTAGON TOURISM」の一環として、新潟市内の酒蔵や発酵蔵をフックに新潟市8区の魅力を発信するイベントを行います。

つきましては、多くの皆様へ周知いただきたく、取材にご協力いただきますようお願い申し上げます。

記

1. 日時 令和7年2月23日(日) 11:00~19:00
2. 会場 ぽんしゅ館クラフトマンシップ(中央区花園1丁目1-1)
3. 内容 新潟市内産の日本酒や発酵商品をフックにしたカフェ形式の飲食提供による、プロモーション [別紙参照](#)  
【『スナックにいがた』の開催】



新潟青陵大学や新潟青陵短大の学生が、新潟市内の日本酒や食をテーマにした酒の肴を提供し、8区の魅力を発信!

【『味噌づくりワークショップ』の開催】



百川味噌株式会社(中央区)がプロデュースした「ホームメイド味噌キット」を使った味噌づくり体験を実施。できあがった味噌はお持ち帰りできます!

5. 備考

- ・取材申込みについては、裏面「取材申込書」によりお申し込みください。

【お問い合わせ】

新潟市都市政策部 担当: 小林、劔持、間島

電話: 025-226-2696(直通) FAX: 025-229-5150 メール: niigata2km@city.niigata.lg.jp

新潟市都市政策部 行き（担当：小林）  
メール：niigata2km@city.niigata.lg.jp

にいがた2km・8区連携オープンイノベーション推進事業で生まれた  
新潟市8区魅力発信事業「NIIGATA CITY OCTAGON TOURISM」

取材申込書

貴社名	
人 数	
代表者	
連絡先	
取材時間 (開始～終了予定時間)	
取材内容	

令和7年2月21日（金）午前10時までに、メールにより  
新潟市都市政策部 政策監グループ宛てにお送りください。

【取材先等】

- 日時：令和7年2月23日（日）11:00～19:00
- 会場：ぽんしゅ館クラフトマンシップ（新潟市中央区花園1丁目1-1）

【取材における留意事項】

- 取材の際は、必ず自社腕章を着用してください。
- 上記申込情報は、主催者へ共有させていただきます。
- 取材にあたっては現場担当者の指示・誘導に従ってください。

令和7年1月29日  
株式会社ネルニード

## 新潟市8区魅力発信事業「OCTAGON TOURISM」 大学生・短大生による、発酵をハックしたプロモーションイベントを開催

新潟市が主催する、にいがた2kmと8区の連携によるオープンイノベーションの実現により、8区の魅力や強みの発掘と新たな価値の創造を目指すためのプログラム「にいがた2km 8区 HEAT」。その中での取組み「NIIGATA CITY OCTAGON TOURISM」がぼんしゅ館クラフトマンシップを会場に、発酵をハックしたプロモーションイベントを開催、新潟青陵大学・新潟青陵短大の学生が主体となって新潟市8区の新しい魅力を発信します。



### NIIGATA CITY OCTAGON TOURISM

NIIGATA CITY OCTAGON TOURISMは、地域内連携をもとにしたプロジェクトや、産学連携などの活動により、新潟市8区の魅力を整理発掘し、それらを活かした新しいツアープログラムや商品の開発をする事業。これから先の未来に向けて、新しい目線かつ新潟市を包括的に発信するシティプロモーションを目指しています。

#### 1. 新潟伊勢丹におけるイベント概要

- 会 期:令和7年2月23日(日) ○ 時 間:11:00~19:00
- 会 場:ぼんしゅ館クラフトマンシップ(新潟市中央区花園1丁目1-1)
- 内 容:新潟市内産の日本酒や発酵をフックにしたカフェ形式の飲食提供による、シティプロモーション

#### 2 イベントトピックス

##### ・『スナックにいがた』の開催

新潟市内の日本酒や発酵食をフックに、新しいコミュニケーションを創出する場として、仮想スナックを開店。そこでは新潟青陵大学や新潟青陵短大の学生が、新潟市内の日本酒や新潟市内の食をテーマにした酒の肴を提供しながら、新潟市8区の魅力を発信する。



## ・『味噌づくりワークショップ』の開催

百川味噌株式会社（新潟市中央区）がプロデュースした、自分で味噌をつくる商品『ホームメイド味噌キット』をつかって、その場で味噌づくりを体験しお持ち帰りいただけます。新潟市内の発酵蔵のみなさんと一緒に味噌づくりと発酵にまつわる様々な話をお楽しみください。



### 3. 商品トピックス

#### ・ 元プロレスラー小橋建太さんによるプロデュース酒『越乃ムーンサルトプラム』

師匠、ジャイアント馬場さんの故郷「新潟」を応援しようと立ち上がった、元プロレスラー 小橋建太さんプロデュースの新しいお酒の販売。

※小橋建太 新潟清酒応援プロジェクトはこちらから↓

<https://www.niigatacitypromotion.com/kobashikenta>



#### 越乃ムーンサルトプラム

新潟市産藤五郎梅の芳醇な味わいを楽しむことができる、日本酒仕込みの梅酒“越乃ムーンサルトプラム”。ロックグラスで楽しむもよし、炭酸で割って梅酒ソーダにするなど楽しみ方は自由です。

製造場：高野酒造株式会社

（新潟市西区木山 24-1）

内容量：500ml

価 格：3,200 円（税別）

#### 4. 販売イベントに向けたこれまでの取組み

本事業を通じた産学連携の中で、未来にむけた新潟市の新しい魅力を創造することを目的に、新潟青陵大学、新潟青陵短期大学の学生たちが、発酵をフックにした新潟市内の様々な場所を訪れながら現場視察をしました。現場で活躍するプロフェッショナルや、有識者からの話を聴くことで”今の新潟”の姿を知り、様々な学びを通しながら販売プロモーションのための商品の選定や発信する情報の編集を行いました。



① 笹 祝 酒 蔵 （ 新 潟 市 西 蒲 区 ）

<https://www.niigatacitypromotion.com/post/20241205>

『日本酒造りを通して発酵の楽しみ方を学ぶ』

② 山田醸造（新潟市北区） <https://www.niigatacitypromotion.com/post/20241206>

『味噌づくりを通して新しい発酵の楽しみ方を学ぶ』

◆本件についてのお問い合わせ先  
株式会社ネルニード（OCTAGON TOURISM 丸山）  
TEL:025-250-0690 メール：[info@nelnido.jp](mailto:info@nelnido.jp)