

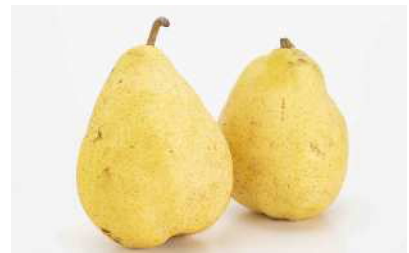
“クロスメディア編集長・元 dancyu 編集長” 江部さんと楽しむ！ お米で育った幻の豚 “夢味豚生ハム” オンラインツアーを開催します



12/4 SAT
17:00-18:30

新潟県新潟市南区

米蔵を活用した生ハム工房



幻の西洋梨 ルレクチエ

新潟市サポーターズ倶楽部 初のオンラインイベント

新潟市サポーターズ倶楽部（事務局：新潟市東京事務所）（※）は、首都圏在住者に新潟製品の魅力を PR するオンラインツアーを開催します。ツアーでは、プレジデント社 クロスメディア編集長・元 dancyu 編集長の江部拓弥氏をゲストスピーカーに迎え、新潟市南区の特産品である夢味豚（ムーミートン）を使用した生ハムやルレクチエを味わいながら、新潟製品の魅力をお伝えします。取材・広報にご協力をお願いいたします。

日時	2021年12月4日（土）17:00～18:30
場所	オンライン（zoom） 配信場所：SHIRONE meatLabo.ROOTs 生ハム工房（新潟市南区茨曾根 5093）
内容	米蔵・農家のお宅を改装した生ハム工房にてオンラインツアーを行います。
その他	▶リハーサル11月14日（日）※時間や詳細はお問い合わせください ▶ツアー申し込み締切 11月29日（月）

point

お米を飼料に使い育てられたブランド豚 夢味豚（ムーミートン）を使い、元米蔵を改装した工房で熟成させた生ハム。米所ならではの食材にフィーチャーし、元米農家のお宅から配信。案内人は生ハムの生産者と新潟市地域おこし協力隊。ゲストスピーカーは江部拓弥氏。米所新潟のまだまだ未開拓の食文化の魅力を発見していきます。



— GUEST —

プレジデント社 クロスメディア編集長・元 dancyu 編集長
江部 拓弥氏

人気のグルメ雑誌「dancyu（ダンチュウ）」の元編集長であり、現在は食の書籍などを統括するクロスメディア編集長を務める江部拓弥さん。55冊におよぶ dancyu の編集長を務めた江部さんは、実は新潟の出身。今回、故郷・新潟で新潟独自の生ハムを作っている工房を訪ねていきます。

オンラインツアーの流れ

- ・当日までに生ハム食べくらべセット＋幻の西洋梨ルレクチエを発送
- ・当日、オンライン（zoom）で南区とつなぎ江部さん・生産者さんと交流
- ・生ハム工房などを画面越しに見学

お申込・詳細



※「新潟市サポーターズ倶楽部」とは・・・○新潟市を愛し、関心のある方であれば、どなたでも無料で入会いただける団体です。○現在、首都圏を中心に、約2,400名の方から入会いただいています。○新潟市の魅力を広く発信するため、新潟市に関する情報の提供やイベントの開催等を行っています。

取材等にご協力いただける場合は、下記まで事前にご連絡ください

新潟市東京事務所（新潟市サポーターズ倶楽部事務局） 担当：佐藤、鳥越
〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-4-1 日本都市センター会館 9F
TEL：03-5216-5133 / FAX：03-5216-5134 / Mail：office.tokyo@city.niigata.lg.jp