

TGC NIIGATA 2026

学生オリジナルメニュー考案プロジェクト

新潟の「おいしい」を学生のアイデアで未来へ。



新潟市内の調理師専門学校3校が連携



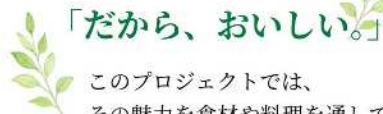
(本プロジェクトは「新潟市食と花の推進課」が実施しています。)

TGC NIIGATA 2026 に向けて、「にいがたふうど」をテーマに、新潟市の魅力を伝えるケータリングメニューを考案しました。

ホテル日航新潟監修のもと、新潟市産食材の魅力や想いを学び、試作と改善を重ねながら、見た目や味にもこだわった「新潟市らしい一皿」に仕上げました。

「にいがたふうど」とは

「Food(食)」と「風土」から生まれた言葉。
新潟の豊かな自然や気候、人の営みが、
おいしい食を育てています。



「だから、おいしい。」

このプロジェクトでは、
その魅力を食材や料理を通して
発信しています。



©新潟観光コンベンション協会

参加専門学校



NCTS
Niigata Cooking Technical School
新潟調理師専門学校



**にいがた製菓・
調理専門学校えぶろん**



国際調理製菓専門学校



学生たちの想いが詰まったオリジナルメニューをご紹介します！ 裏面→

完成メニュー紹介

にいがた野菜の夏彩おにぎり



新潟市産の枝豆・トマト・とうもろこし
を使用し、それぞれの食材が持つ旨みや
甘みを引き出しました。新潟の豊かな風
土が育んだ夏の味覚を、一口で楽しめる
彩り豊かなおにぎりです。



枝豆(新潟市産)

豊かな香りと濃い甘み
新潟の夏を代表する味覚



トマト(新潟市産)

砂丘地で育まれ、高品質で
フルーツのような味わい



とうもろこし(新潟市産)

甘みが強く、粒皮が
やわらかい夏の風物詩

レシピはこちら／



クックパッドに
掲載中

星空メロンシャワー

なめらかなヨーグルトムースに、新潟市産メロン
を合わせた夏らしいデザートです。

星空をイメージしたキラキラとした見た目にもこ
だわり、新潟市産メロンの上品な甘さと爽やかな
香りを楽しめる、涼やかな一品に仕上げました。



メロン(新潟市産)

砂丘地の気候と生産者の
高い技術が作り出す逸品



レシピはこちら／



クックパッドに
掲載中

食材協力: JAグループ新潟

「にいがたふうど」
をもっと知る



note



Instagram



にいがたふうど
NIIGATA FOOD & TERRAIN