



新潟市報道資料

令和8年7月21日

報道各位

新潟市都市政策部

## おいしさ DX で枝豆の「おいしさ」を見える化！

～「にいがた 2km」でおいしさ体験の実証スタート～

日頃より、にいがた 2km のまちづくりにご理解、ご協力を賜り誠にありがとうございます。

新潟市では、食のおいしさを「科学」し「見える化」することで「食」に新しい付加価値を生み出す「おいしさ DX」プロジェクトを推進しております。

このたび、夏の代名詞である「枝豆」を題材に、市内中心部の「にいがた 2km」エリアを実証の場として様々な店舗で体験、購入できます。

### 1. 「データ提示」の食体験と経済効果の検証

単なる商品販売ではなく、科学的根拠に基づいた食体験が消費者の購買行動をどう変えるか検証をする実証となります。

協力店舗に「枝豆のおいしさを見える化したグラフ」のポップを掲示し、購買行動の変化や掲示前後による売上に与える影響を検証します。

### 2. 実施店舗・販売期間および取材について

各商品の詳細な提供店舗、販売期間等については【裏面】をご参照ください。



#### 【お問い合わせ】

新潟市都市政策部 担当：熊倉

電話：025-226-2716（直通） F A X：025-229-5150

メール：niigata2km@city.niigata.lg.jp



## 1. 枝豆の本当のおいしさを引き出す調理比較

枝豆の提供価値向上を目指し、「ゆで枝豆」と「焼き枝豆」の調理比較検証



実施店舗

- ・いかの墨 新潟駅前店 ・えびす鯛 新潟駅前店 ・海鮮問屋大助 古町店
- ・弁慶の泣き処 ・安兵衛 本店 ・ホテルオークラ新潟 和食「や彦」

実証期間

8月1日～8月31日まで

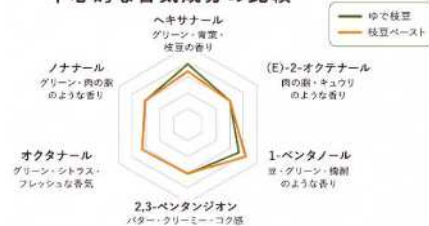
## 2. 枝豆の風味を損なわない枝豆ペースト商品

素材の風味を最大限に活かした枝豆加工商品の開発・検証を実施

**ペースト**にしても、**枝豆**は枝豆のまま。

**ゆで枝豆 vs 枝豆ペースト**

中心的な香気成分の比較



実施店舗

- ・ホテルオークラ新潟
- まるごと！くろさき茶豆パン(9月30日まで)



- ・株式会社田中屋本店

(みなと工房、新潟駅ビル CoCoLo 店、新潟伊勢丹店 本町店(予約販売のみ) ※その他店舗でも実施)

【通年】

茶豆笹だんご



【8月31日まで】

茶豆どら焼



茶豆大福



茶豆ぼた餅

