



報道各位

新潟市都市政策部

にいがた 2km おいしさ DX 産学官共創プロジェクト 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA でイベント開催のお知らせ

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。

このイベントでは、新潟の食に新たな付加価値を創出する「にいがた 2km おいしさ DX 産学官共創プロジェクト」と協業して実施する越後の「新」味噌蔵プロジェクト「SALON85（サロンはっこう）」の新プロジェクトを発表します。

にいがた 2km おいしさ DX 産学官共創プロジェクトでは、食とテクノロジーの融合により、おいしさの可視化に取り組んでいます。今回は越後味噌のおいしさを可視化することで、越後味噌を活用したメニュー開発促進や観光・地域ブランドづくりを目指しています。

新潟が誇る「食」の魅力アップにつなげていきたいと考えていますので、ぜひ広報活動にご協力いただきますようよろしくお願ひいたします。

記

1. 日時 令和 8 年 1 月 27 日 (火) 13:00~15:00 (予定)

2. 会場 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA (東京都中央区銀座 5 丁目 6-7)

3. 対象 報道、企業 (個人事業主を含む)・団体の方

4. 内容

- ① 講演 1 「SALON85 が新潟とともに目指す、新しい味噌の需要創出」
(山田醸造株式会社 六代目 山田弥一郎)
- ② 講演 2 「にいがた 2 km おいしさ DX 産学官共創プロジェクトによる、おいしさの可視化」
(新潟大学 経営戦略本部 准教授 勝見一生)
- ③ 味噌を活用した新メニューの発表・試食体験

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：間島

電話：025-226-2711 (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：間島）
FAX：025-229-5150

にいがた 2km おいしさ DX 産学官共創プロジェクト
銀座・新潟情報館 THE NIIGATA でイベント 取材申込書

貴社名	
人 数	
代表者	
連絡先	

令和8年1月26日（月）正午までに、FAXまたはメールにより
新潟市都市政策部 政策監グループ宛てに送付してください。

【取材先等】

- 日時：令和8年1月27日（火）午後1時から
- 会場：銀座・新潟情報館 THE NIIGATA（東京都中央区銀座5丁目6-7）

【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。
- 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。

PRESS RELEASE

越後味噌をハックした味噌蔵プロジェクト「SALON85」が新プロジェクトを銀座・新潟情報館THE NIIGATAで発表！

「にいがた2kmおいしさDX産学官共創プロジェクト」と協業して、新しい楽しみ方を創出

日時：2026年1月27日（火） 13:00 - 15:00

会場：銀座・新潟情報館THE NIIGATA 3F（東京都中央区銀座5丁目6-7）

講演：1) 「SALON85が新潟とともに目指す、新しい味噌の需要創出」

山田醸造株式会社 六代目 山田弥一郎

2) 「にいがた2kmおいしさDX産学官共創プロジェクトによる、おいしさの可視化」

新潟大学 経営戦略本部 准教授 勝見一生



新プロジェクトの概要

01

「にいがた2kmおいしさDX産学官共創プロジェクト」による味の違いの可視化

食とテクノロジーの融合によって越後味噌の味覚を可視化することで、越後味噌を活用したメニュー開発促進や観光、地域ブランドづくりを目指す取組み。

02

新潟市内飲食店や菓子メーカーと連携した、越後味噌を使った新メニュー発表

越後味噌の味覚の違いを新潟市内の様々なジャンルの飲食店や菓子メーカーと相互共有することで、これまでとは異なる全く新しい「食の新名物」を開発、発表。

SALON85 リリースイベントの内容

SALON85のリリースイベントでは下記のことを体験いただけます。

01 SALON85のこと

新潟の味噌蔵が集まって目指すこと。

新潟の味噌蔵数社が集まって、味噌の新しい楽しみ方や新しい需要の創出、そして味噌や発酵をフックにして未来の食を考えていく取組みの全容を知っていただきます。



おいしさDXのこと 02



おいしさを可視化する新しい挑戦。

おいしさDXは、こうした地域課題を解決するための取り組みです。「おいしさ」を数値や言葉で可視化し、新潟の食の魅力を効果的に発信することで、観光や地域経済の活性化につながる内容を発表します。

03 味噌を活用した新メニュー

味噌を使った新しい食品メニューの発表。

味噌の味覚の違いをあらわす今回の新プロジェクト。
味噌の違いを活かした新潟の新メニューを発表します。
これまでの和食に偏った楽しみ方から、新しい料理ジャンルへと派生した新潟をあらわす味噌の新メニューを試食体験いただきます。

※写真はイメージです



地域創生 04



味噌・発酵をフックにした、新潟の街づくり

味噌は古くから、新潟市で発展してきた基幹産業。
これまでとは異なった、新しい味噌の楽しみ方と関わり方を創出することで、様々な産業と連携をはかりながら新潟市への新しい来訪動機を創出していきます。

「SALON85」について

越後味噌の新しい楽しみ方と、発酵を通したこれからの食の未来を考える・創造することを目的とした、新潟県内味噌蔵6蔵によるプロジェクト。

参加蔵：百川味噌株式会社、山田醸造株式会社、株式会社渋谷商店、株式会社越後一、有限会社町田醤油味噌醸造場、株式会社杉田味噌醸造場

SNS：

instagram : @made_in_niigata

SALON 85

NOUVELLE FERMENTATION

にいがた2kmおいしさDX産学官共創プロジェクト

地域の食に新たな価値を生み出す産学官共創プロジェクト。食とテクノロジーの融合によって、商品開発や観光、地域ブランドづくりへの研究・開発・実証を重ね、地域の食文化に新たな価値を創出し、持続可能な好循環の創出を目指したプロジェクト。

サイト : www.oishisa-dx.jp



会社情報

会場名：銀座・新潟情報館 THE NIIGATA

所在地：東京都中央区銀座5丁目6-7

電話番号：03-6280-6635

サイト : www.the-niigata.jp



各種お問い合わせ先

SALON85

担当：遠藤智弥

電話番号 : 025-250-0690

新潟県新潟市中央区上近江4-13-19 (株)ネルニード内

メールアドレス : info@nelnido.jp