



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 ぽんしゅ館クラフトマンシップ 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いいたします。

記

1. 日時 令和8年2月11日（水・祝）15：00～16：00
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（飲食店向けリリース会）
 - 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 D X 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）
4. 備考
 - ・上記講演以外に、越後味噌を活用した新メニューの試食会や、新潟大学の学生による「若い世代の味噌の新しい楽しみ方」の提案などがあります。
 - ・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。



おいしさDX
詳しくはこちら

【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） F A X：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
ぽんしゅ館クラフトマンシップでイベント 取材申込書

貴社名	
人数	
代表者	
連絡先	

令和8年2月10日（火）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2月11日（水・祝）午後3時から
- 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）

【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 新プロジェクトをぼんしゅ館クラフトマンシップで発表！

「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2月11日（水・祝） 11:00 - 17:00

会場：ぼんしゅ館クラフトマンシップ（CoCoLo新潟2F WEST SIDE）

・飲食店様向けリリース会

日時：2026年2月11日（水・祝） 15:00 - 16:00

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



新プロジェクトリリースの概要

01

SALON85 × 「にいがた2kmおいしさDX産学官共創プロジェクト」リリース

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の発表

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の発表

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新しい「食の新名物」を開発、発表

03

新潟大学学生による、味噌の新しい楽しみ方のアイデア提案発表

新潟大学学生が同プロジェクトの中で考えてきた、「若い世代の味噌の新しい楽しみ方」アイデアをぼんしゅ館クラフトマンシップ内の飲食カウンターから来場のみなさんに発信

「SALON85」について

越後味噌の新しい楽しみ方と、発酵を通じ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



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：oishisa-dx.jp



会場情報

会場名：ぼんしゅ館 クラフトマンシップ

所在地：新潟市中央区花園1-1-1 CoCoLo新潟2F
WEST SIDE

電話：025-290-7552

サイト：ponshukan.com/niigata/



報道関係の方からのお問い合わせ先

SALON85

担当：遠藤 智弥

☎ 電話番号：025-250-0690

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