



報道各位

～だからおいしい。にいがたふうど～ 香港向け「新潟市産 越後姫」の現地プロモーションを実施します

本市では、市産農産物の輸出拡大に取り組むとともに、本市の豊かな食文化を「風土と Food」の観点からまとめた産地ストーリー「にいがたふうど」を通じた魅力発信に取り組んでいます。

下記の通り香港の高級青果店「サン・フレッシュ」と、本市と連携協定を締結している「ABC Cooking Studio」と連携し、「市産越後姫」を紹介する現地プロモーションを実施します。

7月に実施した「市産メロン」、11月に実施した「おけさ柿」、「日本梨」の香港プロモーションに続く取り組みとして、「にいがたふうど」を通じた、本市の豊かな食文化の発信及び、海外における認知向上と輸出促進を図ります。

記

1 現地での販売・試食プロモーション

(1) サン・フレッシュ店頭での試食販売

- 実施日:2月28日(土)～3月1日(日)
- 場 所:Sun Fresh SOGO Hong Kong
(555 Hennessy Road, Causeway Bay, Hong Kong)
- 内 容:新潟市産 越後姫の試食販売及び産地 PR



7月実施のメロンプロモーションの様子

(2) ABC クッキングスタジオ(香港)会員向け PR

- 場 所:ABC Hysan Place Cooking Studio
(500 Hennessy Road, Causeway Bay, Hong Kong)
- 内 容:サン・フレッシュ店頭での試食販売に合わせたPRを実施
本市の食や産地への理解促進を図る。



2 産地ストーリー「にいがたふうど」について

「にいがたふうど」は、“風土(ふうど)と Food を人がつなぐ物語。だからおいしい。”をコンセプトに、新潟の自然や気候、文化に育まれた食の魅力発信するストーリーです。

公式 instagram(tasting_niigata_japan)を通じて本市の食や風土の魅力発信しているほか、生産者や飲食店等へのインタビューを公開しています。

詳しくはこちら →

だから、おいしい。



@tasting_niigata_japan



【問い合わせ先】

農林水産部 食と花の推進課 担当:小林(慎)、田中、多田(地域活性化起業人)

電話 226-1864(直通) E-mail shokuhana@city.niigata.lg.jp