



報道各位

新潟市報道資料

令和8年3月3日

新潟市都市政策部

**「リノベーションスクール@新潟市」事業化案件第1号
「米草堂（こめそうどう）」がオープン！関係者お披露目会を開催**

新潟市が主催した「リノベーションスクール@新潟市」の第一号となる複合施設「米草堂」がオープンします。オープンに先駆けお披露目会を開催します。

本取組みは、本市が進める、遊休不動産をはじめとする地域の資源を活用し、事業を行うことでエリアの再生を図る「リノベーションまちづくり」の一環の取組です。ぜひ取材、広報活動にご協力ください。

1. 日時 令和8年3月12日（木） 11時～12時
2. 場所 新潟市中央区花町2065（R6リノベーションスクール対象物件）
3. 対応者 ニモウサク(株) 荻野高弘 様（スクール受講生）、藤澤はるか 様
4. 当日の流れ
 - ① 市長あいさつ
 - ② 1階：お粥スタンドについて見学・説明
 - ③ 2階：シェアオフィスおよびショールームについて見学・説明
 - ④ お粥の試食ふるまい
5. 施設概要 別紙「米草堂について」参照

※取材については、裏面「取材申込書」よりお申し込みください。

【問い合わせ】

新潟市都市政策部 担当：稲葉・福村

電話：025-226-2716（直通）

メール：niigata2km@city.niigata.lg.jp



別紙

新潟市都市政策部 行き（担当：稲葉・福村）

メール：niigata2km@city.niigata.lg.jp

FAX：025-229-5150

「米草堂 関係者お披露目会」
取材申込書

貴社名	
人数	
代表者	
連絡先	

令和8年3月10日（火）までに、メール又はFAXにより新潟市都市政策部宛てに送付してください。

【取材先等】

- 日時：令和8年3月12日（木）午前11時～12時（予定）
- 場所：米草堂（中央区花町 2065）

【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。



人とお米の新しい関係性を提案する
小さな複合施設「米草堂（こめそうどう）」

概要資料

「米草堂（こめそうどう）」について

米草堂

「草堂」とは草ぶきの小さな家の意味。

米どころである新潟県から、「米」を媒介に集いとびきりポップなムーブ（騒動！）を企む。
そんな精神をもった小さな複合施設です。

1Fはクラフト粥スタンド。2Fはシェアオフィス・ショールーム。
お米にまつわるいろんなイベントも展開します。

かつて地域の人々の談笑の場となっていた平野理容所の建物で、
さまざまな人が混ざり合う集合地をつくります。



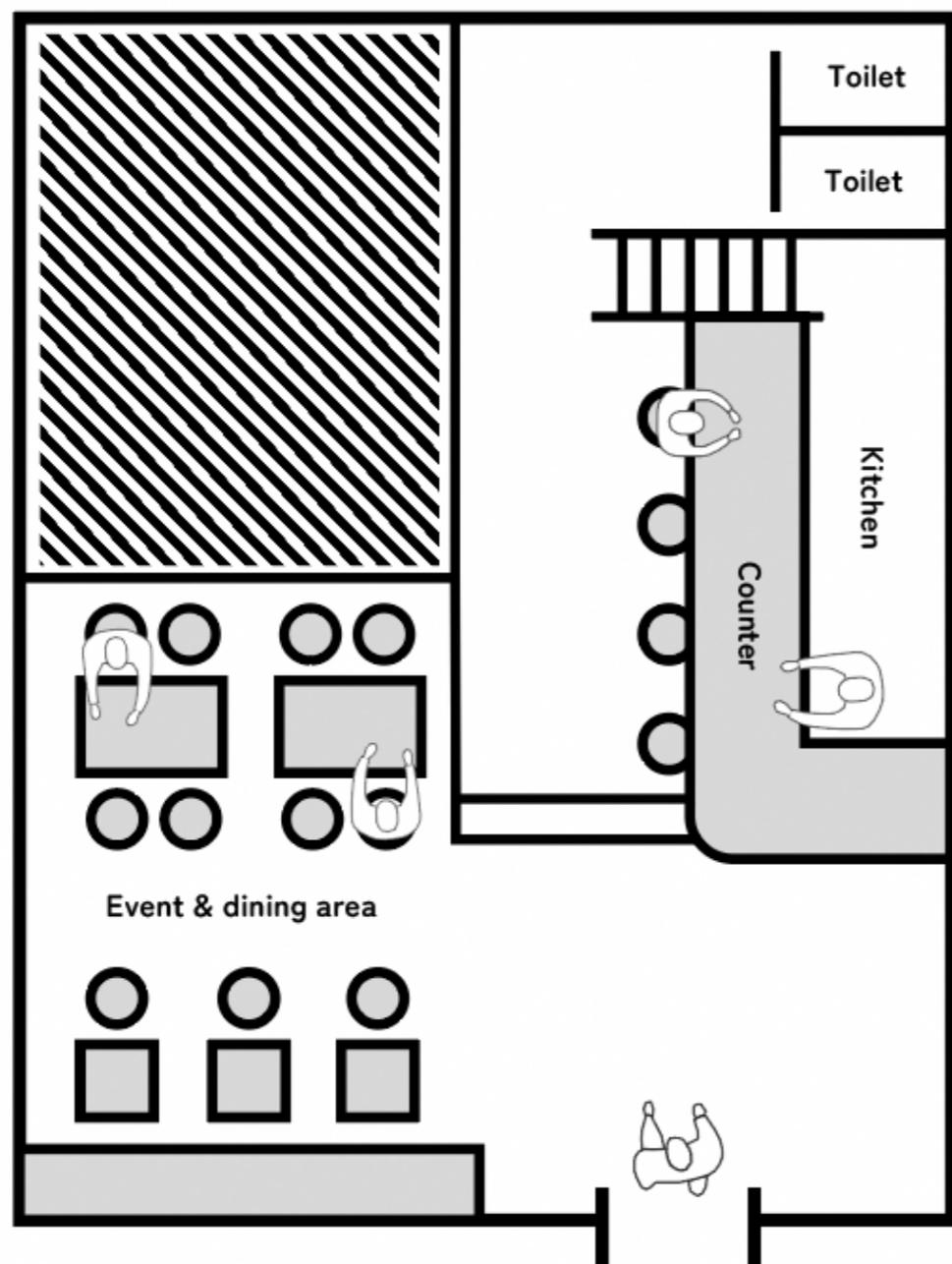
フロアガイド

クラフト粥スタンド/ショップ

1F

米草堂

地域の人、旅の人にも訪れる場。
米草堂アパートの入居者の食堂でもある。

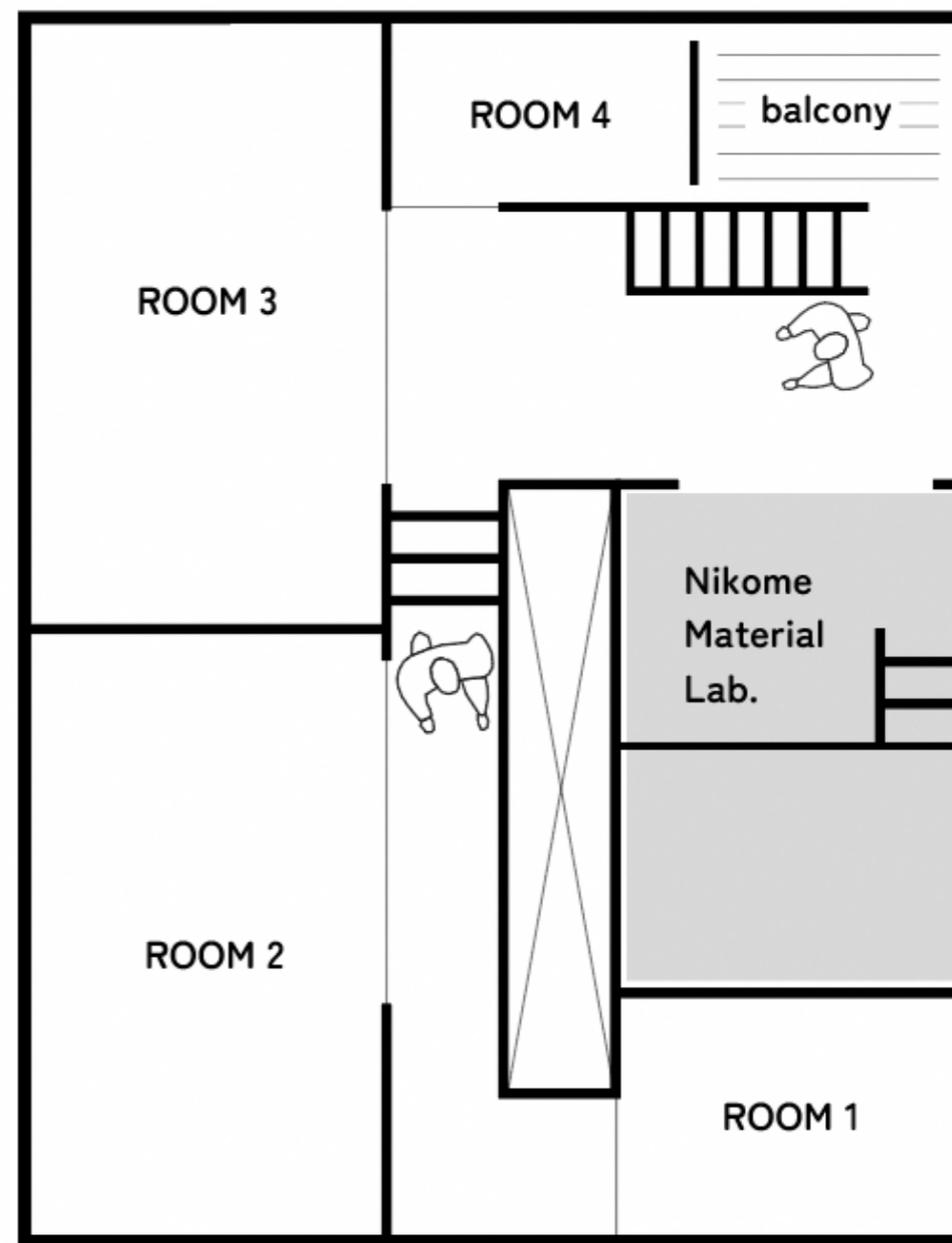


シェアオフィス/ラボ

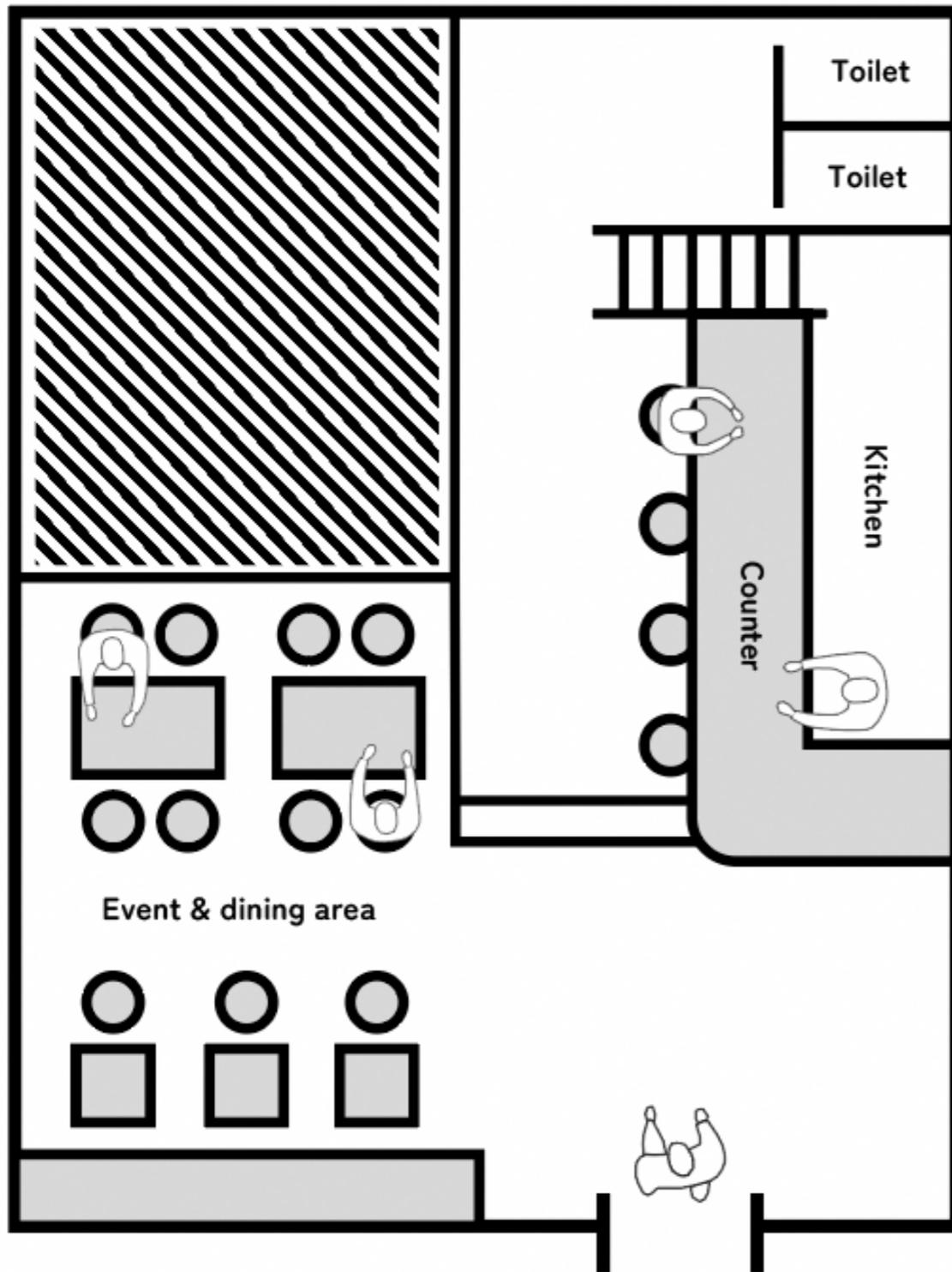
2F

米草堂 アパート

米由来のバイオマス素材ブランド
「Nikome Material」のラボと、4社のシェアオフィス。



1F (クラフト粥スタンド&ショップ) について



concept

お粥で世界をやわらかくする

米草堂は、さまざまな文化/国籍のルーツをもつ食材や調理法をリミックスした“クラフト粥”のスタンドです。日常の中でふらっと立ち寄ってお粥を食べることで、やわらかな気持ちになったり、どこかに行ってみたくなったり、世界が少し近く感じられたり。

そんな“やわらかな変化”がうまれる一杯を炊き込みます。

メニューラインナップ（一部ご紹介）

見て食べて楽しむ

ワンカップのおかゆ ¥500~/個

1つで小腹を満たす
2つで腹八分目
3つでおなかいっぱい

- 新潟県産米100%
- 新潟県産の具材（野菜・肉・魚）を使用



米草堂のお粥

これぞ米草堂のベーシック。新潟県産の鶏肉をたっぷり使って引いた濃厚な鶏だしに、和のうまみを重ねたスープで炊き上げた、まっすぐな一杯です。



ブルブル・エチゴ

インドネシアのお粥「ブルブル・アヤム」を、新潟の素材で再構成。鶏だしとレモングラスで炊いたお粥に、ケチャップマニス風甘辛だれを添えました。ほんのり異国、なのにどこか懐かしい味わいの一杯。



完熟トマトのホット・ガスパチョ粥

スペインの冷製スープ「ガスパチョ」をヒントにした、温かいトマト粥。完熟トマトの旨みをぎゅっと凝縮し、ほんのり酸味と甘みのあるまろやかな一杯に仕上げました。カッターチーズやハーブの香りがアクセント。



とうもろこし餡のスパイスナッツ粥

中国の「玉米羹（ユーマーゴン）」から着想したとうもろこし餡のおかゆに、中東のスパイスナッツ（デュカ）の香ばしさを重ねました。とうもろこしの甘み、スパイスナッツのザクザク食感がクセになる一杯です。



豆乳だしの冷汁粥

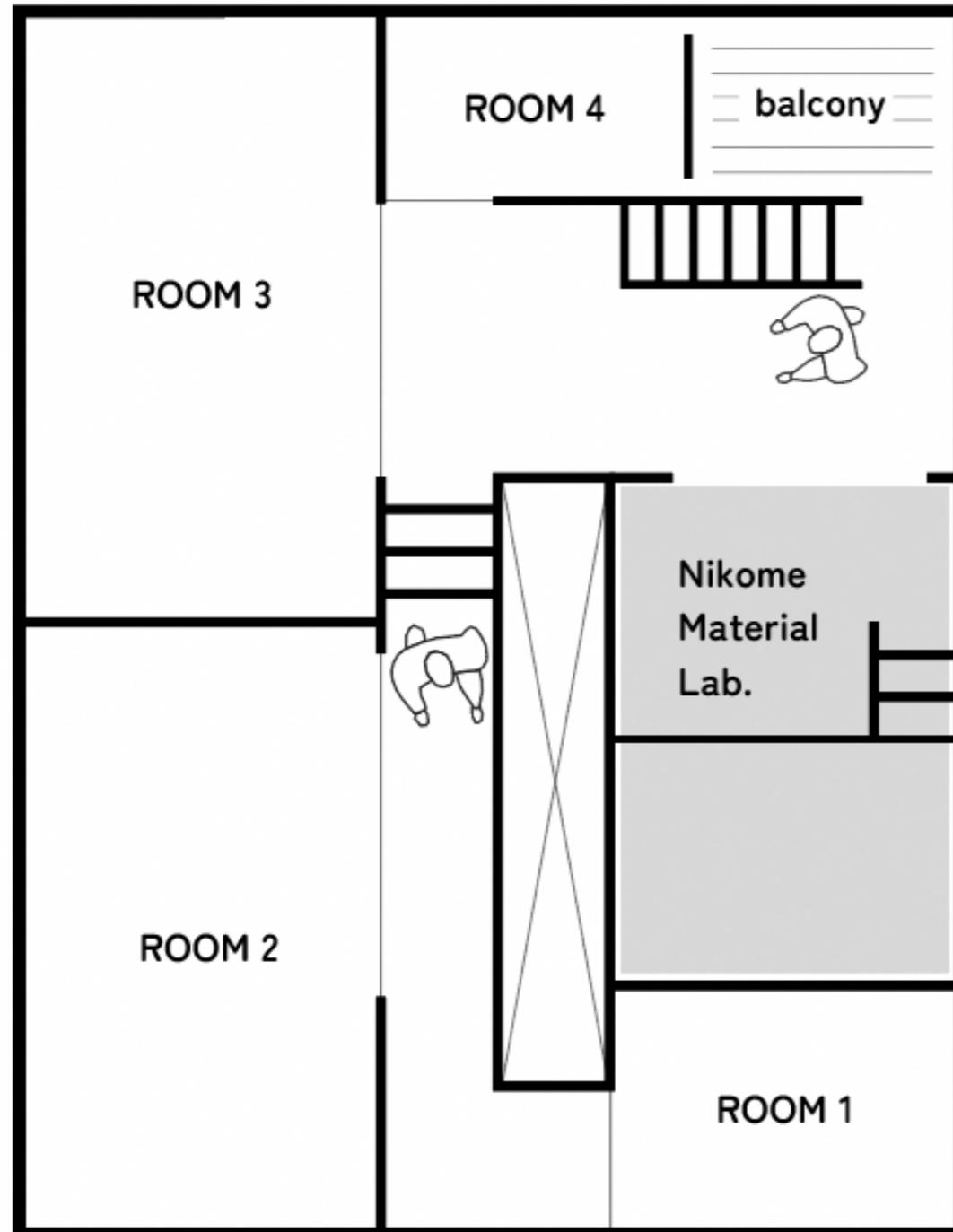
宮崎の郷土料理「冷や汁」をベースに、豆乳と白味噌でまろやかにアレンジした冷たいお粥。鯖の柚子胡椒和えに、ミョウガ・青じそ・きゅうりなどの薬味をたっぷり添えて、爽やかに仕上げました。



新潟のっぺ粥

新潟の郷土料理「のっぺ」をお粥で再構成。鶏だしのお粥に、里芋・人参・ごぼう・干しいたけを炊き合わせたとろみ餡をかけ、鮭の焼き漬を添えました。どこか懐かしくてほっとする、新潟のおいしさが詰まった一杯です。

2F (米草堂アパート) について



concept

同じ釜の飯からはじめる

米草堂アパートは、米由来のバイオマス素材ブランド「Nikome Material」のラボと、4社のシェアオフィスです。同じ釜の飯を食う、ゆるやかな共同体でもあります。条件によるマッチングが容易になった現代に、無目的なつながりの可能性を模索してみたい。そんな、新しい「一緒に働く」のスタイルを実験する場所です。

2F（米草堂アパート）：Nikome Material Lab.について



当社（ニモウサク株式会社）が新潟市内の企業と連携し、新たに立ち上げた米由来のバイオマス素材ブランド「Nikome」のラボを「米草堂アパート」に併設します。

Nikome Material Lab.は、原料についての展示のほか、Nikome素材を使用した内装用タイルや建材小物のプロダクトサンプルに触れ、新たな可能性を体感、探求する場として機能します。

※新潟市「令和7年度にいがた2km魅力創造・8区連携支援補助金」採択事業

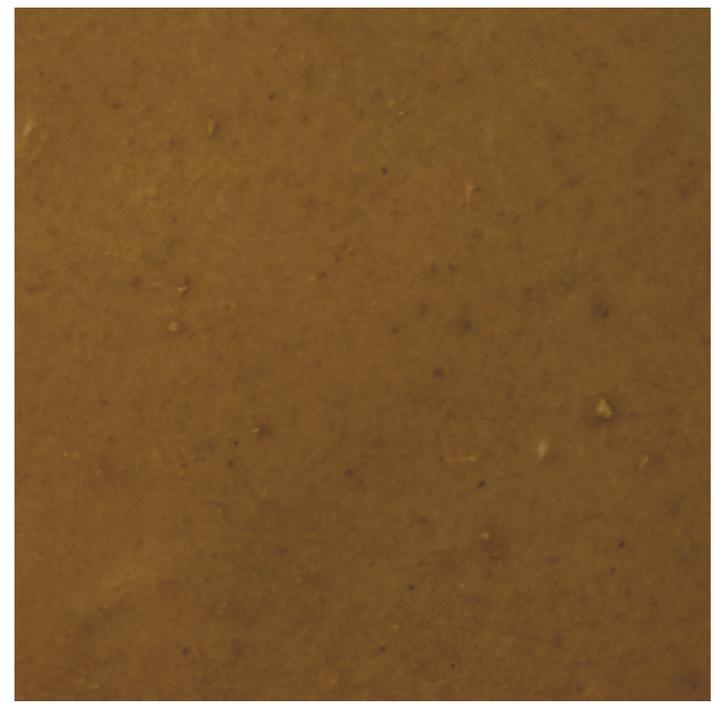
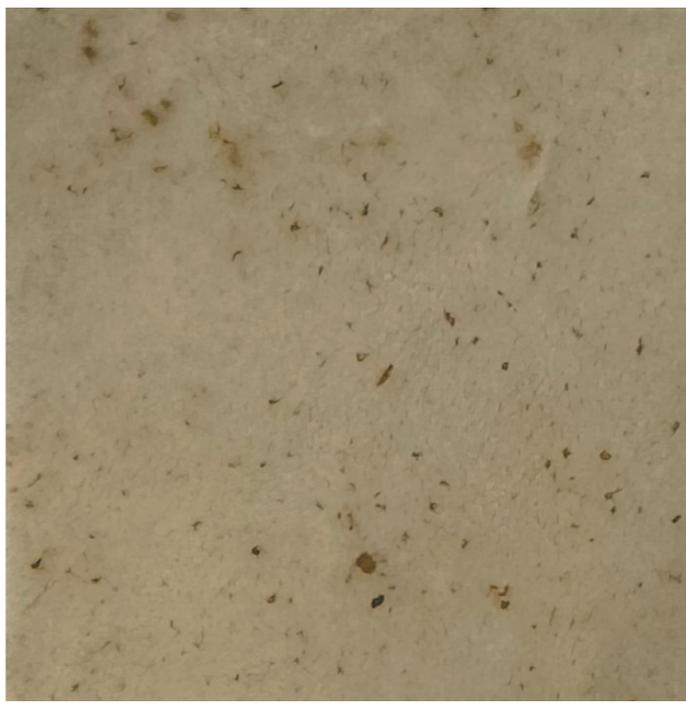


2F (米草堂アパート) : Nikome Material について



新潟発、米を感じるバイオマスプラスチック

Variations



HAKU

白米
(粳穀 0%)

※バイオマス率 51%

5-BU

5分づき
(米率 30% 粳穀 10%)

※バイオマス率 40%

GEN

玄米
(米率 30% 粳穀 30%)

※バイオマス率 60%

2F（米草堂アパート）：Nikome Material について



Origin & Traceability

新潟市産のお米と籾殻

- 原料となるのは、新潟市内で栽培された「資源米(非食米)」と、米作りの副産物として生じる「籾殻」。Nikomeは、地元の直売所で野菜やお米を選ぶときのように「誰が、どこでつくったか」が明確な原料からつくられます。

米と暮らす素材

Rice-derived Biomass Material

春はみどり、秋はこがね色。

四季の移ろいとともにも育まれた、

新潟市のお米と籾殻がNikomeの原料です。

誰が、どこで、どう作ったか。

作り手の「顔」が見える関係性を、食だけでなく「マテリアル」においても大切にしています。

白米、五分づき、玄米。

ごはんの食感がそれぞれ違うように、

Nikomeもまた、配合によって

豊かな表情をのぞかせます。

触れるたびに新潟の風土がふわりと香る、

新しいバイオマスプラスチックです。

Design & Senses

五感で感じる、自然の表情

- 米・籾殻由来の粒子や濃淡がそのまま現れるため、樹脂素材でありながら、ゆらぎのある表情をもちます。顔を近づければ、ほのかに漂う香ばしいお米の匂い。視覚・触覚・嗅覚で自然の気配を感じられる素材です。

Landscape & Future

美しい風景を未来につなぐ

環境負荷をおさえた、健やかな素材

- お米と籾殻を最大60%配合したNikomeは、原料の稲が育つ過程で大気中のCO2を吸収し、健やかな空気の循環を支えます。限りある資源を大切に使いながら、つくる時から使い終える時まで、環境への負荷を抑えます。

土壌を守る、もうひとつのお米

- Nikomeが原料とする「資源米」は、複雑な管理を必要としない工業用の品種です。手間を抑えた栽培が可能のため、高齢の農家さんや条件の不利な農地でも無理なく稲作を続けられます。資源米という第二の選択肢は、農地を耕作放棄から守り、豊かな土壌を未来につなげます。

米草堂アパートの一部写真

confidential

