

## 新潟駅 Nプロジェクト×SUZUVEL

### “新潟食”の新しい楽しみ方を発見するイベント

## 『NIIGATA STATION GOOD FOOD FESTIVAL』初開催！！

#<sup>6</sup> JR NIIGATA STATION N\_PROJECT

- JR 東日本新潟支社は“新潟駅 N プロジェクト”として、地域のショク（食・職）文化の担い手と連携し、新潟駅からはじまるまちづくりに取り組んでいます。今年春にはその第一弾として、食文化発信拠点施設「CoCoLo 西 N+（ココロシエヌプラス）」が新潟駅西口にオープンしました。
- この度、同施設内の「km-0 niigata lab（キロメートルゼロニガタラボ）」にて、12月8日（土）、9日（日）の2日間、新潟らしさを味わえるローカルファストフード店「SUZUVEL」とコラボして、新潟の食の新しい楽しみ方をご提案する「NIIGATA STATION GOOD FOOD FESTIVAL」を初開催します。

### 開催概要

- 日時 2018年12月8日（土）10時半～20時、9日（日）10時半～18時
- 場所 JR 新潟駅 CoCoLo 西 N+内「km-0 niigata lab」（新潟駅西口改札すぐ）
- 内容 『km-0 niigata lab × スペイン BAL』（美食の国スペインにちなんだおつまみ等をご提供）  
 ※km-0 niigata lab はスペインのビルバオ-ビスカイヤスローフード協会と連携し食文化の交流に取り組んでいます  
 『シェフズマルシェ』（シェフの目線で選ばれた新潟のおいしい食材を販売）  
 『フード&ミュージック Live』（お料理ライブ×音楽ライブのスペシャルセッション）  
 『ミニライブキッチン』（新潟を代表するシェフが自慢の一品をその場で料理）  
 『フードワークショップ』（日々の食を豊かに彩るワークショップを開催）



km-0 niigata lab (キロメートルゼロニガタラボ)



### SUZUVEL とのコラボレーション企画

- ・ 『km-0 niigata lab × スペイン BAL』 でご提供するピンチョス（スペインバルスタイルのおつまみ）を SUZUVEL プレゼンツでご用意！
- ・ 『ミニライブキッチン』では SUZUVEL のオーナーシェフ鈴木将さんが登場！
- ・ 『アフターパーティー』として、本イベント終了後の12月9日（日）17時～22時、SUZUVELにて世界×新潟をテーマに、料理と音楽を楽しむイベントを開催！

## 開催内容の詳細

※当日の状況により変更となる可能性があります。

内容	時間	参加費（販売価格）
<p><b>『km-0 niigata lab×スペインBAL』</b></p> <p>新潟の食材を使用して、スペインバルスタイルの手軽なおつまみ「ピンチョス」をSUZUVELプレゼンツでご用意・販売します。また、お越し頂いたお客さまへ地酒をふるまいます。</p>	<p>12/8（土）、12/9（日） 10：30～17：00</p> <p>※なくなり次第終了いたします。</p>	<p>100円（税込）～</p> 
<p><b>『シェフズマルシェ』</b></p> <p>目利きのシェフが選んだ新潟の旬の野菜や果物が集結。生産者や産地にこだわって厳選した自慢の食材を販売します。</p>	<p>12/8（土）、12/9（日） 10：30～17：00</p> <p>※なくなり次第終了いたします。</p>	<p>商品により異なる</p> 
<p><b>『フードLive&amp;ミュージックLive』</b></p> <p>お料理ライブ×音楽ライブのスペシャルセッション！新潟の食材を活かしたお料理と地元出身のアーティストのステージをお楽しみください。</p>	<p>12/8（土） ①15：00～16：00 ②18：30～20：00 【シェフ】鍵富茂（新潟調理師専門学校 教頭） 【アーティスト】嘉瀬遥</p> <p>12/9（日） ③14：00～16：00 【シェフ】鈴木将（SUZUGROUPオーナーシェフ） 【アーティスト】J-RU, HINATA</p>	<p>①、③は500円（税込） ②は3,000円（税込）</p>
<p><b>『ミニライブキッチン』</b></p> <p>新潟を代表するシェフが自慢の一品をご提供。通常90分のライブキッチンを30分の体験版としてお楽しみいただけます。</p>	<p>12/8（土） ①10：30～11：00 【シェフ】鈴木将（SUZUGROUPオーナーシェフ）</p> <p>12/9（日） ②10：30～11：00 【シェフ】森本晃治（ANAクラウンプラザホテル新潟 洋食料理長） ③12：30～13：00 【シェフ】森本晃治（ANAクラウンプラザホテル新潟 洋食料理長） ④17：00～17：30 【シェフ】鈴木将（SUZUGROUPオーナーシェフ）</p>	<p>500円（税込） ※各回限定20食</p>
<p>地元ゲストによる『フードワークショップ』</p> <p>◇<b>グリーンズグリーンによる「苔玉」づくりワークショップ</b></p> <p>食卓を彩るインテリアとして人気の「苔玉」を作るワークショップです。</p>	<p>12/8（土）、12/9（日） 11：00～12：00</p> <p>※要予約</p>	<p>1,000円（税込）～</p> 
<p>◇<b>Niigata SAKE Loversによる地酒セミナー</b></p> <p>日本酒学講師のデュケット智美さんをお招きした日本酒の楽しみ方講座です。</p>	<p>12/8（土）、12/9（日） 16：00～17：00</p> <p>※要予約</p> <p>デュケット智美さん</p>	<p>1,000円（税込）～</p> 



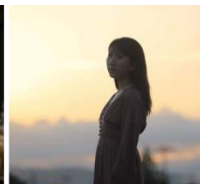
鍵富茂



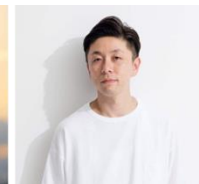
森本晃治



鈴木将



嘉瀬遥



J-RU



HINATA

## 参考

### <新潟駅Nプロジェクト>

JR 東日本新潟支社が進める、新潟駅を起点に地域やショク（食・職）文化の担い手と連携し、駅からはじまるまちづくりにつなげるプロジェクト。プロジェクト名の“N”は、NIIGATAの頭文字であり、新しい新潟を起点に新たな価値を創り（NEW）、次なる時代へ（NEXT）という思いが込められている。2018年4月15日、新潟駅Nプロジェクト第一弾となる食文化発信拠点施設「CoCoLo 西N+」がオープンした。



新潟を、新型へ。  
Niigata to SHiNgata.



地元シェフ×地域食材 列車×日本酒・音楽 ファーム×レストラン

### <km-0 niigata lab(キロメートルゼロニガタラボ)>

食文化発信拠点施設「CoCoLo 新潟西N+」の中核テナントで、一般社団法人ピースキッチン新潟が運営している。地元のシェフや生産者と語りながら料理を楽しむライブキッチンなど新潟の食の魅力を発信する取り組みを実施するとともに、レストランバスの出発地となるなど地域の観光流動の拠点となっている。



地元のシェフや生産者と語りながら料理を楽しむ「ライブキッチン」



産地を巡りそこで採れた食材を味わう「レストランバス」

### <SUZU GROUP>

- ・「みんなが、うれしい「食」のために。ここにしかない。ここにだけある「食」を考える。」をコンセプトに、新潟県内を中心に「FARM TABLE SUZU」などの飲食店舗を運営している。2018年3月15日には、新潟駅のCoCoLo 西館に“新潟らしさを味わえるローカルファストフード店”「SUZUVEL」をオープンした。
- ・オーナーシェフの鈴木将氏は、食文化プロデューサーとして「畑ごはん塾」「やさいの学校」「CHEFS CARAVAN」などを企画運営する他、水と土の芸術祭（2015年）で「漏るカフェ」のフードプロデューサーを務めるなど地域の魅力発信にも積極的に取り組んでいる



新潟らしさを味わえるローカルファストフード店「SUZUVEL」



オーナーシェフの鈴木将氏