



2018年9月28日  
新潟支社

## km-0 niigata lab 監修！月替わりのお弁当！ 「新潟・庄内 ガストロノミーボックス」発売！

「新潟県・庄内エリア プレデスティネーションキャンペーン」期間の連動企画として、10月1日(月)より km-0 niigata lab 監修のお弁当を発売いたします。「新潟駅発。地域の旬を味わう味覚旅行」をテーマに、今回は、羽越本線沿線地域にまつわるメニューや旬の食材を取り入れ、新潟駅から庄内方面へ旅をするイメージを表現しました。フレンチを得意とする長谷川シェフによるアレンジは、食材との新たな出会いを創出します。

また、一つ一つ手作りのため、数量限定(ランチタイム)での販売となります。旬の味わいを、ぜひこの機会にお召し上がりください。

### 商品概要

- 名称 「新潟・庄内 ガストロノミーボックス」
- 発売開始日 2018年10月1日(月) から  
2018年12月31日(月) まで
- 価格 1,300円(税込)
- 販売箇所 新潟駅構内店舗  
「たび御膳(万代口店)」、「NewDays(4店舗)」  
※10:00頃～13:00頃まで 数量限定の為、なくなり次第終了。  
※仕入れ状況によっては販売できない場合がございます  
※販売店舗は変更になる場合がございます
- 内容 【10月のメニュー】※メニューは月替わりを予定  
新潟県産こしひかりの醤油ライス / 山形県産つや姫のえだまめライス  
越の鶏の塩麹焼 / 濁川のトマトソースたれカツレツ / 新発田野菜のマッシュサラダ  
胎内米粉オムレツ / 秘伝豆のカスレ / 旬魚のエスカベッシュ / 温海かぶのピクルス  
庄内芋煮風ポトフ
- 監修 km-0 niigata lab (新潟駅CoCoLo新潟 西N+2階)
- 製造者 SUZUVEL (新潟駅CoCoLo新潟 西館1階)



※写真はイメージです



### <km-0 niigata labのご紹介>

一般社団法人ピースキッチン新潟が運営する食文化発信施設「CoCoLo 新潟西 N+」の中核テナントである。シェフや生産者が直接語るライブキッチンを中心に、まちのガイダンス開催やレストランバス(季節運行)をはじめとする旅の出発点となる機能を持ち、新潟の食の魅力を発信する取り組みを実施する。