



2019年1月25日
新潟支社



料理研究家の藤井恵さんと新潟の南蛮エビ&銘酒を味わう 『旅するコトラボ』を新潟/東京で開催します！

#7 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。
- この度、オレンジページの体験型スタジオ「コトラボ」と連携して、新潟の食材に注目し、現地に出かけてその魅力を楽しむ出張イベント〈旅するコトラボ〉を新潟/東京で2月に開催します。
- 新潟のブランド食材「南蛮エビ」と、仕込みがピークを迎える酒蔵の「日本酒」、「吟醸酒粕」をテーマに、生産者の方から食材のストーリーを聞き、人気の料理研究家・藤井恵さんが作るとびきりの料理と地元の銘酒を味わうイベントです。

新潟開催！酒蔵見学&味わい編

米どころ&酒どころ県の新潟では酒蔵見学を行程に含め、日本酒をおいしく学ぶところからスタート。その後、会場で藤井さんが食材のおいしさを引き出すさまざまな調理法でおつまみを作り、新潟のお酒とともに味わっていただきます。生産者の方に直接話を聞けるのも現地ならではの醍醐味です。

- 日時 2019年2月16日（土）11時半～14時半
- 会場 JR新潟駅 CoCoLo 西N+内「km-0 niigata lab(和メトルロニガタラボ)」(新潟駅西口改札すぐ)
- 参加 定員20名/参加費5,400円(税込)
- 内容
 - ・ 今代司酒造酒蔵見学（車で移動）
 - ・ 生産者による食材説明
 - ・ 藤井さんの料理デモンストレーション
 - ・ 試食、新潟の酒とのペアリングを楽しむ
- お申込み コトラボ Web から (<https://www.coto-lab.com/lesson/jre-niigata/>)



東京開催！おつまみ実習&味わい編

新潟で得た情報や食材のおいしさをそのまま東京に持ち帰り、新潟に続き〈旅するコトラボ〉東京編としてイベントを行います！当日は新潟から食の伝道師・久保田健司さんをお呼びし、その魅力を広く伝えながら、藤井さんが作る極上おつまみで新潟のお酒とのペアリングを堪能します。

- 日時 2019年2月23日（土）16時半～19時
- 会場 コトラボ 阿佐ヶ谷 (JR阿佐ヶ谷駅東口から徒歩1分)
- 参加 定員16名/参加費7,560円(税込)
- 内容
 - ・ 藤井さんの新潟レポート、食の伝道師・久保田さんによる座学など
 - ・ 藤井さんの料理デモンストレーション、参加者による料理実習
 - ・ 試食、新潟の酒とのペアリングを楽しむ
- お申込み コトラボ Web から (<https://www.coto-lab.com/lesson/jre-niigata-intokyo/>)



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。今回のイベントに登場する食の伝道師・久保田健司さんはピースキッチン新潟に所属し、全国初の「にいがた『おいしい』ナビゲーター」として、km-0 niigata labを拠点に新潟の食の魅力を発信する活動に取り組んでいる。



キロメートルゼロニガタラボ



産地を巡りそこで採れた食材を味わう「レストランバス」



食の伝道師・久保田健司さん

<コトラボ阿佐ヶ谷>

さまざまなジャンルの料理本を出版している(株)オレンジページが JR 阿佐ヶ谷駅の商業施設「ビーンズ阿佐ヶ谷」内で2017年7月からスタートした体験型スタジオ。テレビ・雑誌でおなじみの人気料理家に少人数で習うことができるプライベートサロンのようなレッスンや、毎日の献立に役立つ作り置きメニューレッスンなど、料理出版社ならではの人脈やノウハウを生かした講座が人気を呼んでいる。藤井恵さんはコトラボでも人気の料理研究家の一人。



コトラボ阿佐ヶ谷



料理研究家・藤井恵さん