

2019年2月26日  
新潟支社

## “エキナカ実験キッチン「km-0 niigata lab」”で 高校生 NIIGATA キッチン LAB を開催します！

#10 JR NIIGATA STATION N\_PROJECT

○JR 東日本新潟支社では、3月28日(木)～30日(土)の3日間、新潟駅の食文化発信拠点“エキナカ実験キッチン「km-0 niigata lab」”にて、新潟県立海洋高等学校<sup>※1</sup>の生徒らによる「高校生 NIIGATA キッチン LAB」を期間限定で開催します。

○「km-0 niigata lab」では、新潟の食文化の発信拠点として地域の生産者と料理人とのコラボレーションによるライブキッチン<sup>※2</sup>等を開催しております。新潟駅ではショク（食・職）文化を軸としたエリアの拠点となる駅を舞台として、駅からはじまるまちづくり「新潟駅Nプロジェクト<sup>※3</sup>」をスタートさせ、その核となる「km-0 niigata lab」にて、各種イベントを随時計画していきます。

### ■イベント概要

新潟県立海洋高等学校の生徒が、高校生を含めた若い世代に知ってほしい食の魅力を発信する高校生レストランを、km-0 niigata labのシェフ「鈴木将」さんとコラボレーションし、開催します。

『魚醤<sup>※4</sup>を使ったローカルファーストフード』をコンセプトに、魚醤を身近に感じていただけるメニューを展開します。

### イベント① カフェメニューのご提供

日 時 2019年3月28日(木) 11:00～20:00 (ラストオーダー19:30)  
2019年3月29日(金) 11:00～14:00 (ラストオーダー13:30) ※夜にライブキッチン開催  
2019年3月30日(土) 11:00～20:00 (ラストオーダー19:30)

メニュー 米粉麺の旨味ラーメン  
(一例) タイ風豚そぼろ目玉焼きライス  
NYチキンオーバーライス  
最後の一滴 シーフードグリーンカレー



カフェメニュー (イメージ)

### イベント② 高校生 NIIGATA キッチン LAB によるライブキッチン

日 時 2019年3月29日(金) 18:30～20:00 (18:00受付開始)  
場 所 CoCoLo 西N+ km-0 niigata lab (キロメートルゼロニイガタラボ)  
内 容 魚醤「最後の一滴」の作り手である新潟県立海洋高等学校の生徒と鈴木将さんによるライブキッチンを開催。この日だけの特別メニューをご提供します。  
定 員 20名  
参加費 1人3,000円(税別)(予約優先・先着順)  
お申込み CoCoLo 西N+ km-0 niigata lab (キロメートルゼロニイガタラボ)  
TEL 025-384-8812



SUZUGROUP オーナーシェフ  
食文化プロデューサー  
鈴木将さん

### ※1 新潟県立海洋高等学校について

新潟県糸魚川市にある県立の専門高校。

県内で唯一、水産・海洋系の学習ができる学校で、1年生では広く海洋・水産に関する学習を行い、2年生からは船舶運航・増養殖・食品加工・海洋土木を学習するコースに分かれて専門知識と技術を学びます。



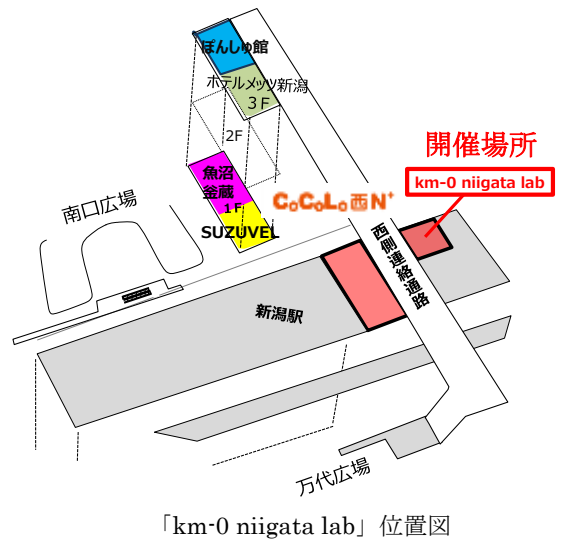
新潟県立海洋高等学校

## ※2 ライブキッチンについて

地域の旬な食材を生産者や料理人とともに楽しむライブイベントです。テーマに合わせて様々な料理人や生産者が出演し、その思いとともに食の楽しさを提供します。



ライブキッチン風景



## ※3 新潟駅Nプロジェクトについて

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です。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ます。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+」がオープンしました。

## ※4 魚醬について

魚醬（ぎょしょう）とは、魚類や魚介類を主な原料とした調味料。魚醬油（うおしょうゆ）や、塩魚汁（しよつつる）とも呼ばれます。

海洋高校では2013年に開発した鮭魚醬「最後の一滴」をはじめ、2018年に新潟県産魚介類4種を原料にした「甘えび醬油」「あんこう醬油」「にぎす醬油」「ぶり醬油」を開発しております。地域水産資源を魚醬として活用する産学官連携事業は、グッドデザイン賞（2016）・海洋立国推進功労者表彰（2017）等を受賞しております。



魚醬 5 種



鮭魚醬  
「最後の一滴」

※画像はすべてイメージです。