



2019年2月26日  
新潟支社

## 日本酒「新潟しゅぽっぽ」×マクロビスイーツカフェ開催！

★9 JR NIIGATA STATION N\_PROJECT

○JR 東日本新潟支社では、3月21日(木・祝)～24日(日)の4日間、新潟駅の食文化発信拠点「km-0 niigata lab」にて、JR 東日本が地域連携プロジェクト※1のメンバーとともに創ったオリジナル日本酒「新潟しゅぽっぽ」を用いた“ここでしか食べられない”「マクロビスイーツ」を期間限定でご提供します。

○「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※2等を開催しています。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※3」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。

### ■概要

4つの蔵それぞれの「新潟しゅぽっぽ」を使用した、マクロビスイーツ(卵、乳製品、白砂糖、添加物不使用)4種と、新潟の旬食材を使ったマクロビランチを期間限定で提供します。また、開催期間中1日1種類日替わりのマクロビスイーツレッスンを開催します。

#### 【マクロビとは】

マクロビオティックの略。マクロビオティックとは、「マクロ(macro)＝大きい・長い」、「ビオ(bio)＝生命」、「ティック(tique)＝術・学」という3つの言葉から成り立っています。その大まかな意味は「長く思い切り生きるための理論と方法」となります。宇宙の秩序(自然の法則)に沿った生活をする事で、人は健康に幸せに生きることができる、とする思想であり、生き方そのものです。

### ■日時 2019年3月21日(木・祝)～24日(日)

<カフェ営業時間>

3月21日(木・祝)、24日(日) 10:00～17:00

3月22日(金)、23日(土) 10:00～16:00

マクロビランチのご提供(各日) 11:30～15:00



新潟しゅぽっぽ4蔵

### ■カフェメニュー

マクロビランチ 1,500円(税別) - 各日限定20食

※こちらには日本酒は使用しておりません。

マクロビスイーツ 480円(税別)～

新潟しゅぽっぽ入り ガトーショコラ【吉乃川】

新潟しゅぽっぽ入り 宇宙ゼリー【君の井酒造】

新潟しゅぽっぽ入り 越後姫ソースのムース【越後鶴亀】

新潟しゅぽっぽ入り パウンドケーキ【今代司酒造】

※アルコール分を含むため、お子様、妊娠されている方、車を運転される方はお召し上がりいただけません。



日本酒「新潟しゅぽっぽ」を使用したマクロビスイーツ(イメージ)

## ■スイーツレッスン

開催期間中は日替わりスイーツレッスンを開催。

カフェメニューで提供するマクロビスーツづくりを体験いただけます。

飲むだけでなく、スイーツにして楽しむ日本酒の魅力をお伝えします！

4日間、すべてのレッスンに参加した方にはお好きなしゅぼっぼ180mlをプレゼント！

日 時： 2019年3月21日（木・祝）～3月24日（日）各日10：30～12：00

参加費： 1人3,000円（税別） - 各回定員15名（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

## ● コラボレーションシェフ

内山 美菜子（リナジーライフスクール マクロヴィーナス主宰）

新潟県新潟市生まれ、新潟市在住

マクロビオティックの奥深さを伝え、真に健康な新潟人を増やすべく、公務員を退職して起業。身体と心のバランスをとるマクロビオティック料理教室講師としての活動の他に、資格取得した生徒さんとともに月1回ベジタリアンレストランにてマクロビランチとスイーツの提供、また、潜在意識に変容を起こすセラピーも実施。2018年3月、第2回NIGATAビジネスアイデアコンテスト<sup>※1</sup>事業者部門にて「マクロビオティック」をテーマとしたビジネスアイデアを提案し、優秀賞を受賞した。今回のイベントは提案のひとつ「自宅教室を飛び出した料理教室の開催」の実現となる。



■参考

※1 地域連携プロジェクトについて

JR 東日本新潟支社では、新潟への交流人口拡大を目的に、地産品を通じた魅力発信に取り組むため、(株)JR 新潟ファームを設立。交流人口拡大に向けた具体的な取り組みとして、酒米生産開始に合わせ、2016 年度より地域の関係事業者と連携し、日本酒を通じたさらなる新潟の魅力発信に取り組んでいます。

地域連携プロジェクト 2018 年度の取り組み

## 酒米作りから始まる地域連携プロジェクト 地域とJRがつなぐ新潟の酒～食～人

新潟といえば「米どころ」「酒どころ」そんな新潟の地で、  
農家、酒蔵、地域の事業者、みんなでお米作りから取り組む地域連携プロジェクト「新潟しゅぽっぽ」

**農家**

**酒蔵**

**地域**

**観 光**

**日本酒**

新潟が誇る  
酒造好適米  
「五百万石米」  
の生産

### 県内外へ新潟の魅力を発信 新潟発の日本酒ツーリズム創出へ

#### 5月 田植えイベント

新潟市農業特区を活用した特別農業法人(株)JR新潟ファームにおいて田植えイベントを実施した。2017 年秋の稲刈りイベントに続き、レストランバスツアーの受け入れも行った。

#### 8月 しゅぽっぽかき氷

Kin-O niigata lab と連携し、日本酒の新たな活用方法として新潟しゅぽっぽかき氷を提供した。

#### 9月 稲刈りイベント

公立教育ファーム「アグリパーク」、新潟市西蒲区のツアー会社と連携により稲刈りイベントを実施した。稲穂の視覚に障がれた宝探しや、稲刈りコンバインの農業体験も行い、青空の下イベントを楽しんでいた。

#### 10月 新津駅がらっとホームBar

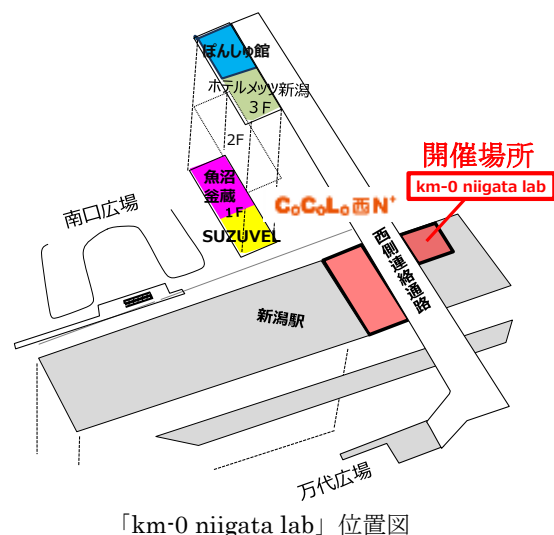
新津駅！看板とばんえつ物語客車を活用したイベントを開催。新潟しゅぽっぽの秋限定セット販売

## ※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



「km-0 niigata lab」位置図

## ※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 NIIGATAビジネスアイデアコンテストについて

第四銀行、北越銀行、新潟三越伊勢丹、JR 東日本新潟支社の主催により、新潟の地域資源や地域事業者等のもつ技術やアイデアを活用した新しい新潟ブランドを創造し、日本全国への発信することを通じて、新潟県地域の活力を引出し、地域の好循環に繋げていくことを目的として開催している。

2016年度に第四銀行と新潟三越伊勢丹の主催によって第1回が開催され、JR 東日本新潟支社は2017年度の第2回より参加、今年度は北越銀行を加えた4社での主催となった。

今回のコラボレーションシェフ内山様は第2回コンテストの受賞者であり、ビジネスアイデアの一つ「自宅教室を飛び出した料理教室の開催」を実現するイベントとなる。