

## 駅で気軽に参加できる体験型講座

### “新潟エキナカ留学『Nカレッジ』”をプレ開講します！

✦<sup>8</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。
- このたび、同施設内の“エキナカ実験キッチン「km-0 niigata lab」”にて、より新潟のショク（食と職）を知っていただくための“新潟エキナカ留学「Nカレッジ」”をプレ開講します。Nカレッジでは、エキナカで気軽に参加できる体験型の講座を行います。

#### 【Nカレッジとは】

“新潟駅Nプロジェクト”に取り組む中で、より新潟のショク（食と職）を知っていただくために、“新潟エキナカ留学「Nカレッジ」”を開設しました。

Nカレッジでは、エキナカで気軽に参加できる体験型の講座を行います。講座を通じて、新潟駅を利用される県内外の方への、新潟の魅力発信、新潟での暮らしづくりに貢献し、参加された方達の新潟の地域文化の誇りの確立を目指します。

#### 開催概要

開催日 2019年3月9日（土）、3月16日（土）、3月22日（金）、3月23日（土）

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 『大人の酒育講座』  
『「藤次郎」を使用したバーニャカウダーワークショップ』  
『新潟大学 日本酒学体験講座』  
『フードロスをなくそう。簡単料理教室 ～ミス・アース新潟×フードバンク新潟～』

お申込み km-0 niigata lab（キロメートルゼロ ニイガタ ラボ）  
TEL：025-384-8812



「km-0 niigata lab」位置

## 開催内容の詳細

No	講座内容	日時	ゲスト講師
1	<p><b>『大人の酒育講座』</b></p> <p>日本酒の基礎知識や健康的な飲み方の講座を行います。美釀10周年記念の純米吟醸「おんな盛」とお酒を楽しむ軽食付。</p>	<p>3月9日（土） 18：30～20：00 (18：00受付開始)</p>	 <p>酒サムライ 日本酒学講師 村山 和恵さん</p>  <p>野菜ソムリエプロ 発酵食スペシャリスト 後藤真弓さん</p>  <p>管理栄養士 SSI 認定利酒師 熊倉ひとみさん</p>
2	<p><b>『世界に誇る包丁「藤次郎」を使用したパーニャカウダーワークショップ』</b></p> <p>新潟の「職」×「食」コラボ企画。世界に誇る包丁「藤次郎」を使用し、新潟の旬が詰まったパーニャカウダを提供します。</p>	<p>3月16日（土） 18：30～20：00 (18：00受付開始)</p>	 <p>藤次郎株式会社 ナイフギャラリー責任者 小川 眞登さん</p>  <p>SUZUGROUP オーナーシェフ 食文化プロデューサー 鈴木将さん</p>
3	<p><b>『新潟大学 日本酒学体験講座』</b></p> <p>世界初の学問分野「日本酒学」のエッセンスを体験する講座を開催。日本酒学のコンセプト、日本酒と食、日本酒の国際展開についての体験講座です。日本酒試飲とお酒を楽しむ軽食付。</p>	<p>3月22日（金） 18：00～20：00 (17：30受付開始)</p>	 <p>新潟大学農学部/ 日本酒学センター・教授 藤村 忍さん</p>  <p>新潟大学経済学部/ 日本酒学センター・准教授 岸 保行さん</p>
4	<p><b>『フードロスをなくそう。簡単料理教室 ～ミス・アース新潟×フードバンク新潟～』</b></p> <p>世界的食糧問題「フードロス」について、理解を深めながら食事を楽しむ料理教室型ワークショップを開催します。</p>	<p>3月23日（土） 18：30～20：00 (18：00受付開始)</p>	 <p>NPO フードバンク にいがた大使 2018 ミス・アース・ジャパン 新潟代表 藤井みなみさん</p>  <p>SUZUGROUP オーナーシェフ 食文化プロデューサー 鈴木将さん</p>

場 所 km-0 niigata lab (キロメートルゼロ ニイガタ ラボ)

参加費用 各講座 2,000 円 (税別)

定 員 20 名 (予約優先・先着順)

お申込み km-0 niigata lab (キロメートルゼロ ニイガタ ラボ)

TEL : 025-384-8812

## 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 SHiNigata.



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

### <“エキナカ実験キッチン「km-0 niigata lab」”（和メートルロニガタラブ）>

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」