

2025年日本国際博覧会における 新潟県催事

2025年6月5日

新潟県観光文化スポーツ部

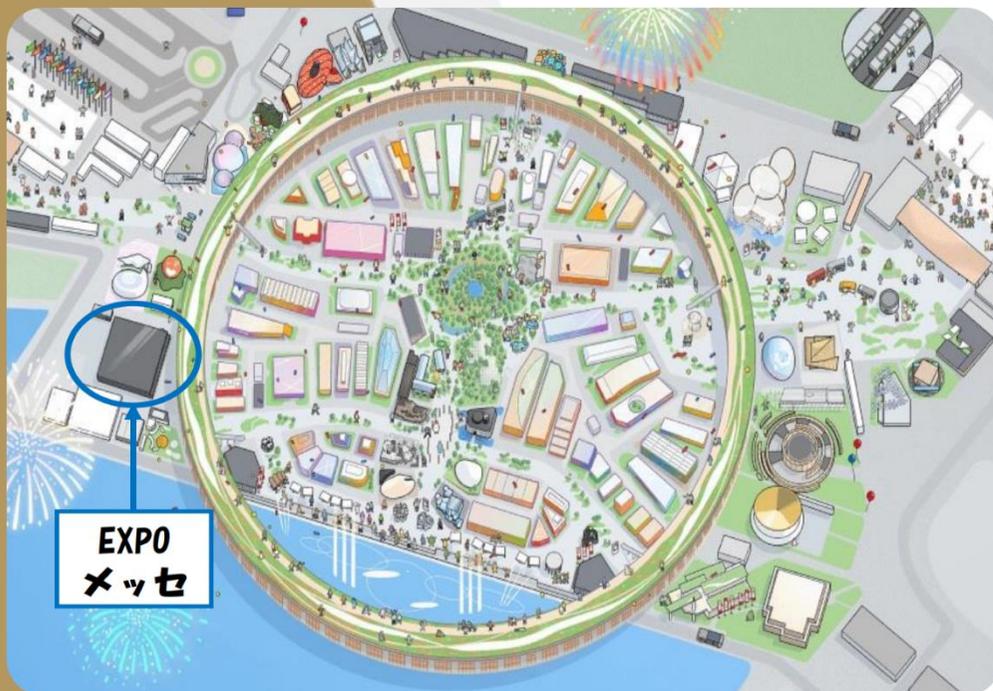
食と暮らしの未来とテーマとした催事

全体催事概要

01

全体概要

大地と雪の恩恵 ～ 未来へつなげる新潟の食と伝統 ～



開催日程：

2025年6月10日(火)～6月13日(金)10時～20時

※施工日：6月9日(月) ※撤去日：6月14日(土)

開催場所：EXPO Messe 2000㎡のうち3/6区画

テーマ：食と暮らしの未来(テーマウィーク)

概要

新潟県の豊かな観光資源をPRするブースを展開し、来場者がこれまで気づいていなかった新潟の魅力を知ってもらうことで、新潟への訪問機会の醸成を図ります。
また、食と暮らしの未来をテーマとして、これからのライフスタイルに寄り添う上質な新潟の体験を提供し、実際に訪れたいくなる新潟を提案します。

インフォメーション ウォール

デジタルコンテンツを用いて、
来場者が新潟の
新たな魅力を発見し、
認知・興味をもっていただく。

3市出展コーナー

各市にスポットを当て、
新潟のより深い部分に触れること
で新潟が持つ観光資源や伝統に
触れてもらう。

角打ち体験

新潟の食と日本酒を片手に
ブースを楽しむ角打ち体験。

ステージイベント

新潟市・糸魚川市・佐渡市の
魅力をステージにて観覧

未来の食の取組紹介

県内企業による「未来食」の試食提供
と技術開発の取組を紹介

02 | 全体俯瞰パース

大地と雪の恩恵 ～ 未来へつなげる新潟の食と伝統 ～

デザインの POINT

・体験型展示やインタラクティブコンテンツを通じ、来場者が新潟に行ってみたい、感じてみたいと直接思える仕掛けを提供。



※イメージパース図であり、実際の展示物と異なる場合があります。

03

全体平面図

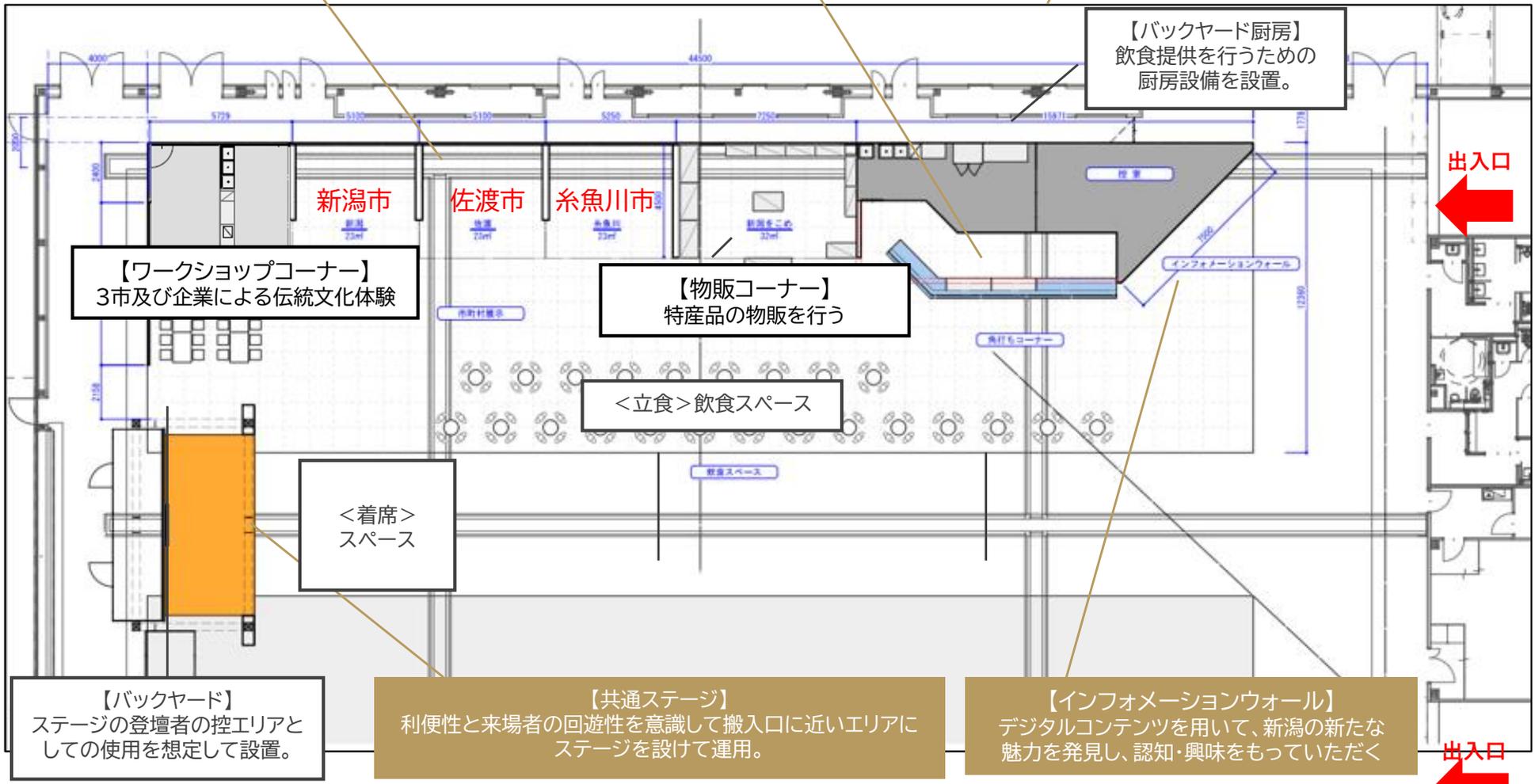
大地と雪の恩恵 ~ 未来へつなげる新潟の食と伝統 ~

平面図



【3市出展コーナー】
新潟市・糸魚川市・佐渡市にスポットを当て、新潟が持つ観光資源や伝統に触れてもらう。

【角打ちコーナー】
新潟の食と日本酒を片手にブースを楽しむ角打体験。



食と暮らしの未来とテーマとした催事

角打ち体験

04

角打ち体験 - 飲み比べ+ご当地おつまみセット

大地と雪の恩恵 ~ 未来へつなげる新潟の食と伝統 ~

角打ち体験

新潟県のお酒を、絶品の新潟グルメをつまみに乾杯

県内の酒蔵から厳選された飲み比べセットを提供。
お酒のつまみとして新潟県の味わい深い料理が楽しめます。

メニュー1

新潟のお酒 3種飲み比べ+新潟ならではのつまみセット
(オリジナルおちょこ付き)

新潟のお酒 3種飲み比べ
+
新潟ならではのつまみセット
(新潟県万博オリジナルおちょこ付き) **1,500円**

限定日本酒			
10日 白龍酒造醸 造試験場酒	11日 北雪純米酒	12日 加賀の井 純米吟醸	13日 鶴の友別撰 or 越後の甘口
日本酒 50ml			

+ 選ぶ 新潟ならではの おつまみ

- 新潟県産枝豆 (茶豆)
- 竹田のいか塩辛 赤造り
- 三幸のサーモン塩辛

+ 選ぶ 新潟定番酒 ① 日本酒 50ml

+ 選ぶ 新潟定番酒 ② 日本酒 50ml

大地と雪の恩恵
Niigata benefits from rich land and snow

メニュー2

新潟のお酒 3種飲み比べ+新潟ならではのつまみセット
(おちょこなし)

新潟のお酒 3種飲み比べ
+
新潟ならではのつまみセット **1,300円**

限定日本酒			
10日 NIGATA SAKE breweries 90	11日 北雪純米酒	12日 加賀の井 純米吟醸	13日 鶴の友別撰
日本酒 40ml			

+ 選ぶ 新潟ならではの おつまみ

- 新潟県産枝豆 (茶豆)
- 竹田のいか塩辛 赤造り
- 三幸のサーモン塩辛

+ 選ぶ 新潟定番酒 ① 日本酒 40ml

+ 選ぶ 新潟定番酒 ② 日本酒 40ml

※ 限定日本酒1種(オリジナルおちょこにて提供)+お好きな日本酒を2種類+選ぶおつまみを1種セットにして販売

05

角打ち体験 - 飲み比べ+ご当地おつまみセット

大地と雪の恩恵 ~ 未来へつなげる新潟の食と伝統 ~

角打ちMENU

限定日本酒1種

6月10日(火)

白龍酒造醸造試験場酒

6月11日(水)

北雪純米酒

6月12日(木)

加賀の井 純米吟醸

6月13日(金)

鶴の友別撰 or 越後の甘口

おつまみ

新潟県産茶豆

いかの塩辛

三幸サーモン塩辛



選べる新潟定番酒2種

1. 白龍酒造醸造試験場酒
2. 加賀の井 純米吟醸(糸魚川市)
3. 鶴の友 別選(新潟市)
4. 北雪 純米酒(佐渡市)
5. 越後の甘口(新潟市)
6. 大洋盛 特別純米(村上市)
7. 朝日山 純米吟醸(長岡市)
8. 八海山 普通酒(南魚沼市)
9. 鶴齢 純米吟醸(南魚沼市)
10. イットキー 純米吟醸(南魚沼市)
11. 金升 朱ラベル(新発田市)
12. 鮎正宗 純米酒(妙高市)
13. もも太郎アイスサワー(吉乃川焼酎)

※ 日本酒及びおつまみの単品販売もあります(ALL400円)

06

角打ち体験 – 新潟弁当

大地と雪の恩恵 ~ 未来へつなげる新潟の食と伝統 ~

新潟弁当

整理券配布による販売

午前10時30分より配布開始し、配布上限に達し次第終了

実際の写真



新潟弁当の食材について

いぶりかつこと酢の物	新潟のお野菜を使った ゴロゴロサラダ	魚のすり身 かんずりを添えて
雪下人参のピューレと きゅうりの前菜		車麩の卵とじ
のっぺ	なごみ豚のタレカツ、 イタリアン添え	海老シンジョウ
笹寿司	白米 (新潟県コシヒカリ使用)	村上茶のわらび餅

新潟弁当 / 制作



地域も、都会も、豊かな暮らしに。

野菜ソムリエで、フードツーリズムマイスターのDouble Doorが「行って」「見て」「集めた」地域ならではの良さと、都会の暮らしをつないで、どちらも豊かな暮らしを実現したいという思いのもと設立。まだ出会ったことのない美味しい食材と消費者を繋ぎ、豊かな暮らしを実現します。

限定30食

販売金額: ¥3,500(税込)

食と暮らしの未来とテーマとした催事

県内企業が開発した新潟発「未来の食」の提案

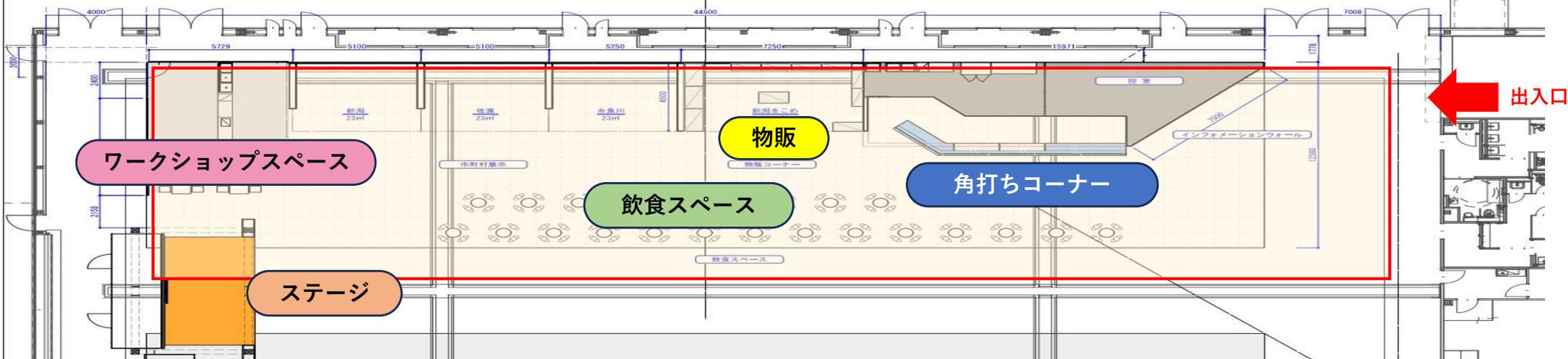
07

県内企業が開発した新潟発「未来の食」の提案

大地と雪の恩恵 ～ 未来へつなげる新潟の食と伝統 ～

企業PR

「大地と雪の恩恵」により育まれた本県が誇る上質な食文化を発信、「未来」へと継承し、発展につなげる取組の紹介



新潟の発酵技術で“未来”を切り開く新たな取組

「オール新潟」の伝統的酒造り
～万博でしか味わえない日本酒～



- ステージ
- 角打ち
- 物販
- 試飲あり

新潟県開発の酒米「越淡麗」と、佐渡島の金山のふもとで採取した「酵母」を使用した純米大吟醸。(限定100本を試飲または販売予定)

アレルギー研究から生まれた
米由来の代替マヨネーズ



- ステージ
- 角打ち
- ワークショップ
- 試飲あり

新潟県食品研究センターと山崎醸造(小千谷市)が共同開発。米酢と米油、米を原材料とする発酵食品。

伝統を継承・発展させる 新潟発の“未来”食

【食の多様化に、新たな選択肢を提案】

ネクストシーフード



- ステージ
- 角打ち
- ワークショップ
- 試食あり

一正蒲鉾(新潟市)が、水産練製品の加工技術と新技術を組み合わせることで、再現性や新たな機能等の付加価値をプラスした“次世代水産加工食品”

キノコのお肉



- ステージ
- ワークショップ
- 物販
- 試食あり

ユキグニファクトリー(南魚沼市)が、『まいたけ』のうまみと繊維感を活かしたお肉のような食感を表現した新商品。

【伝統を踏まえた新たな提案】

未来のミートソース



- ステージ
- ワークショップ
- 物販
- 試食あり

イタリア軒(新潟市)で日本初のミートソースが誕生して150年。サステイナブルな未来の食として、新潟県産米粉を使用したパスタと、持続可能な未来の食材のビーツによるミートソース。

食と暮らしの未来とテーマとした催事

ステージイベント

08

ステージイベント

大地と雪の恩恵 ～ 未来へつなげる新潟の食と伝統 ～

交流・発信・共鳴の3つのカテゴリでステージイベントを展開

令和7年6月10日(火)

《 交流 》

オープニングセレモニー



新潟県・山口県でのオープニングセレモニーを実施。「食と暮らしの未来」テーマウィークの開幕を華やかに演出するとともに、オープンパブリシティを華々しいイメージで飾ります。

令和7年6月10日(火)～13日(金)

《 発信 》

新潟市・糸魚川市・佐渡市
PRステージ



新潟県の各市町村によるPRステージを実施。来場者が3市それぞれの魅力に気づき、再発見することができます。

令和7年6月13日(金)

《 共鳴 》

グランドフィナーレ



新潟県の特徴を生かした一日限りのステージで、華々しくフィナーレを飾ります。

09

ステージイベント

大地と雪の恩恵 ～ 未来へつなげる新潟の食と伝統 ～

オープニングセレモニー

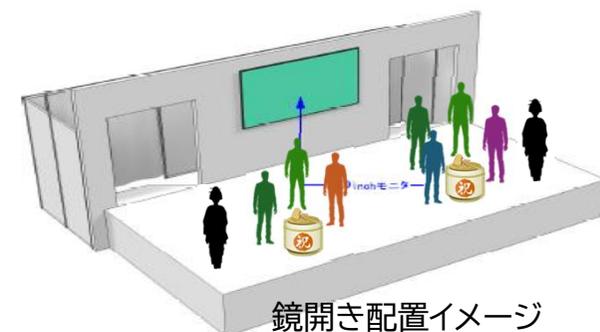
知事出席

鏡開きセレモニー

新潟県・山口県の共通点である「日本酒」を用いたオープニングセレモニーを実施。
双方の知事が登壇し、酒樽を用いて、鏡開きを行います。
その後、乾杯時には、来場者にも日本酒(醸造試験場酒)は振る舞われ一緒に乾杯し、オープニングを彩ります。

開催概要

- 開催期日 : 令和7年 6月10日(火) 11:30～
- 開催場所 : EXPOメッセ内共通ステージ想定
- 開催内容 : 新潟県・山口県知事などから開会挨拶～鏡開き～乾杯
- 壇上予定 : 新潟県側 : 知事・新潟市長・佐渡市長・糸魚川市長
山口県側 : 知事・県議会議長・県酒造組合長



進行プログラム

1.新潟県・山口県知事 登壇

登壇者がMCからの紹介でステージに登壇
(古町芸妓とともに登壇)



2.各県知事から 開会挨拶

新潟県・山口県知事などから
開会のご挨拶



3.鏡開き

新潟県・山口県合同で鏡開き



4.全員で乾杯

来場者に日本酒が振る舞われ
各知事から乾杯のご発声。
オープニングを彩る



3市PRステージ

新潟市・糸魚川市・佐渡市PRステージ

新潟県の3市が誇る様々なコンテンツを来場者に披露することで、3市それぞれの魅力を発信します

開催概要

- 開催期日 : 令和7年 6月10日(火)～13日(金)
- 開催場所 : 共通ステージ
- 開催内容 : 各3市のPRコンテンツをパフォーマンス



新潟市古町芸妓<新潟市>

新潟市の伝統芸能「古町芸妓」の舞の披露と、お座敷遊び体験(樽拳)を実施



佐渡市鬼太鼓<佐渡市>

佐渡の伝統芸能である鬼太鼓による迫力のパフォーマンスを披露。万博オリジナル編成によるここで見られない豪華なステージ。

海洋高校による
アンコウの吊るし切り
相撲部土俵入り
<糸魚川市>

海洋高校生徒によるアンコウ吊るし切りを実施し、鍛えた技を披露します。大関・大の里をはじめ、多くの関取を輩出している相撲部の土俵入り。



篠笛・太鼓演奏<佐渡市>

佐渡の素晴らしい自然・歴史文化をテーマにした曲目を、篠笛と太鼓で披露。万博開催地・関西の子どもたちとの共演を想定。

11

ステージイベント

大地と雪の恩恵 ～ 未来へつなげる新潟の食と伝統 ～

PRステージスケジュール

オープニングセレモニー

新潟県・山口県の共通点である「日本酒」を用いたオープニングセレモニーを実施。双方の知事が登壇し、酒樽を用いて、鏡開きを行います。



新潟県

新潟県の伝統芸能や県内企業による技術開発の取組を紹介



タイムスケジュール案

新潟・山口
共通ステージ

新潟県

山口県

時間	6/10	6/11	6/12	6/13
10:00		山口県	観光PR動画	山口県
11:00		キノコのお肉 ユグ コファクトリー	山口県	海洋高校生徒 アコウ吊るし切り
12:00	オープニング ヒスイイベント 山口県	山口県	初ストシーフード 一正蒲鉾	山口県
13:00	山口県	未来のミートソース イタリア軒	山口県	海洋高校相撲 鬼太鼓
14:00	古町芸妓	山口県	米マヨネーズ 山崎醸造	山口県
15:00	山口県	キノコのお肉 ユグ コファクトリー	山口県	海洋高校相撲 観光PR動画
16:00	未来の酒 醸造試験場	山口県	初ストシーフード 一正蒲鉾	山口県
17:00	山口県	未来のミートソース イタリア軒	山口県	観光PR動画 鬼太鼓
18:00	古町芸妓	山口県	米マヨネーズ 山崎醸造	山口県
19:00	山口県	篠笛奏者と 太鼓演奏	山口県	観光PR動画
20:00	close			

食と暮らしの未来とテーマとした催事

3市出展コーナー

3市出展ブース

新潟市・糸魚川市・佐渡市の出展ブース

新潟県の3市が誇る様々なコンテンツをブース展示することで、3市それぞれの魅力を発信します

新潟市

① 国際湿地都市NIIGATAが育んだ市産品の試飲・試食



② 新潟漆器の塗り体験と「おいしさDX」の紹介



糸魚川市

① 物産販売／糸魚川市の特産品販売



② 新潟県の石・ヒスイ(翡翠)の展示・販売、ヒスイ探し体験



佐渡市

① 世界文化遺産・佐渡金山の坑道や街並み等を再現したVR体験



② 「あつまれ どうぶつの森(さどが島)」で佐渡を知るワークショップ



県の石「ヒスイ」常設展示

全体展示概要



開催日程： _____

2025年4月13日(日)～10月13日(月)

開催場所： 静けさの森

狙い： 新潟の新たなシンボルとしてヒスイを感じる

概 要

ヒスイの展示等を通じて、ヒスイの魅力及び文化的価値の発信を行い、大阪・関西万博の魅力高めるとともに、本展示を契機とした新潟県内への誘客促進を図ります。

ヒスイ展示

新潟県シンボルとして、静けさの森の2カ所にヒスイを設置。来場者はヒスイの鑑賞を通して新潟県とヒスイの深い関係性を得ることができます。

トークイベント

イベントスペースにて、新潟県とヒスイに関するトークイベントを開催。イベントを通して、来場者は新潟県の魅力を再発見します。

ARコンテンツ

展示されたヒスイを活かしたARコンテンツを通じて、来場者は新潟県の多様な景色を知ることができ、来訪のきっかけを創出します。

14

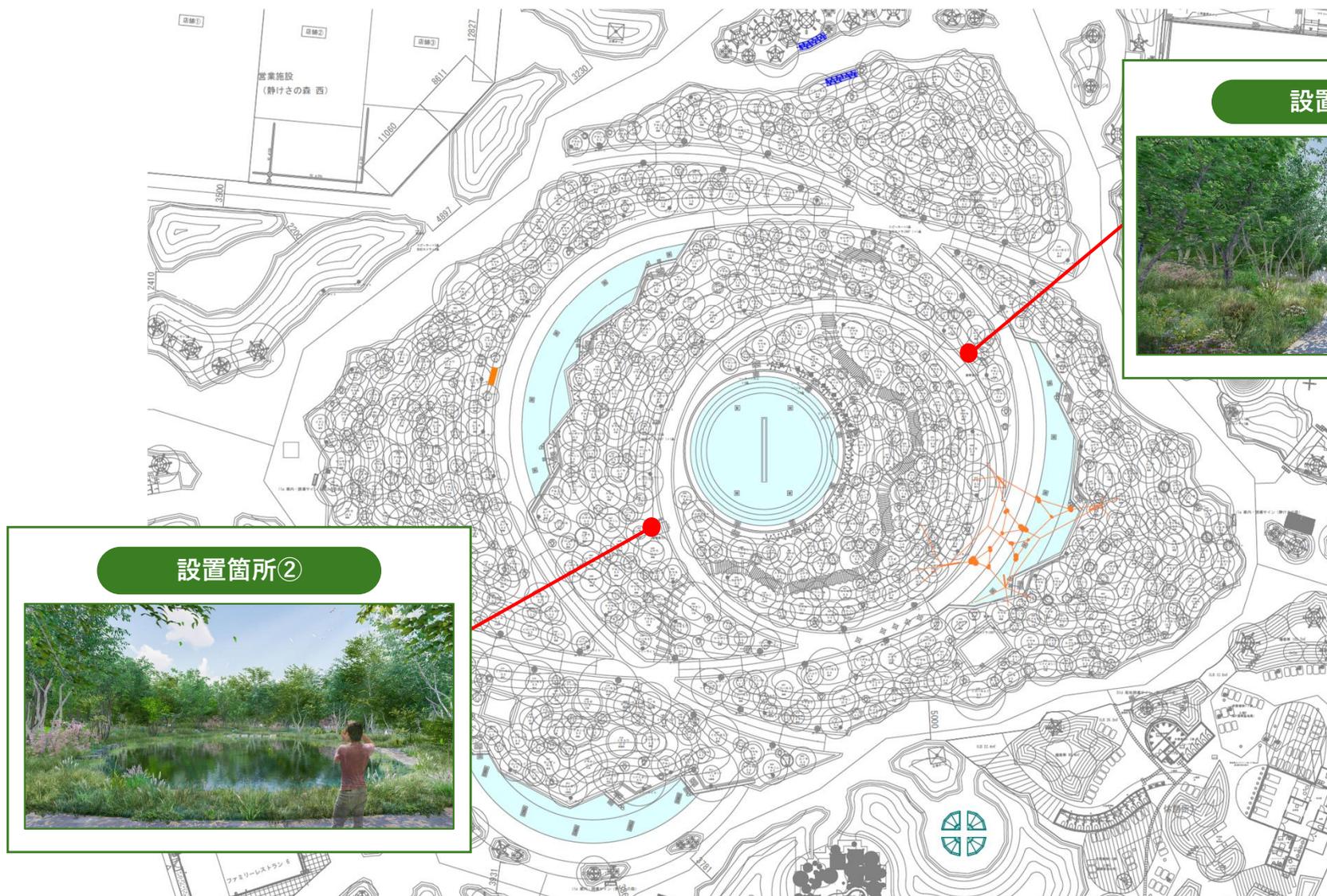
全体俯瞰パース

来場者が見て楽しめる演出や体験して学べるヒスイの展示・演出を行います。



※イメージパース図であり、実際の展示物と異なる場合があります。

静けさの森内の下記2カ所に、1つずつ翡翠が設置されています。



県の石「ヒスイ」常設展示

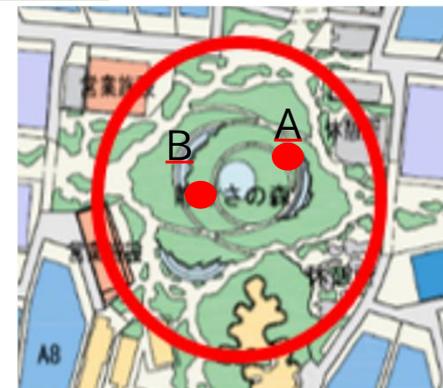
ヒスイトークイベント

静けさの森とEXPOメッセをつなぐ生中継イベント

会場と静けさの森内「2つのヒスイ」を中継でつなぎ、新潟県の石「ヒスイ」の魅力を発信
静けさの森への誘引を図るために実施

開催概要

- 開催期日 : 令和7年 6月10日(火) 12:00～ 12:30
- 開催場所 : EXPOメッセ内共通ステージ(中継先:静けさの森)
- 開催内容 : 新潟県知事等の挨拶～ヒスイ紹介～静けさの森から中継～締め
- 壇上予定 : ゲスト:新潟県知事・糸魚川市長・笹川尚子氏(ヒスイ寄託者)
ファシリテーター:フォッサマグナミュージアム学芸員



進行プログラム

1.新潟県知事登壇

ファシリからの紹介でステージに登壇
(知事・市長・笹川氏登壇)



2.知事・関係者から挨拶

知事、糸魚川市長やヒスイ寄託者の
笹川氏からご挨拶いただく



3.県の石「ヒスイ」 ヒストリー紹介

なぜ静けさの森にヒスイがあることの
意味や歴史的価値があること等を紹介



4.静けさの森とつなぐ 生中継

静けさの森にいるレポーターと
中継をつなぎ、ゲストとの掛け合い



県の石「ヒスイ」常設展示

ヒスイARコンテンツ



体験日程： _____
2025年4月13日(日)～10月13日(月)

体験場所： 静けさの森

狙い： 新潟の新たなシンボルとして翡翠を感じる

テ - マ

静けさの森ではヒスイを通して新潟県を知っていただく展示体験を実施。

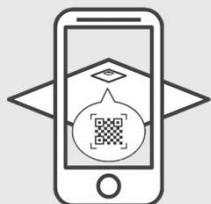
ARコンテンツ

ヒスイ展示をきっかけとするARコンテンツを設置。ARを用いて新潟県内各地の名所を巡る疑似的ワープを来場者に体験していただくことで、新潟県の魅力を印象的にアピールし、新潟県への来訪機運の醸成を促進します。



〈体験フロー〉

①設置エリアに表示されているQRコードを読み取ってコンテンツにアクセス。



③ヒスイの歴史や県内の観光情報をスマホ上に表示。



②スマホ上のカメラでヒスイをはじめとした県内各地の観光地を体験

