報道関係各位 2017年11月21日

新潟県産品認知度向上プロジェクト「NIIGATA in 10」第4弾

~「NIIGATA in 10 Gallery Vol.2」を開催(11/30~12/3) ~

NIIGATA in 10

長年にわたり地域経済や雇用を支えてきた地場産業の振興を図るため、訪日外国人を主な対象に、新潟県 産品の認知度向上を図ることを目的とするプロジェクト、「NIIGATA in 10(ニイガタ イン テン)」の第4弾の取組と して、「NIIGATA in 10 Gallery (ニイガタ イン テン ギャラリー)Vol.2」を、11 月 30 日(木)より 12 月 3 日(日)までの 4日間、新潟県のアンテナショップ「表参道・新潟館 ネスパス」にて開催いたします。

去る 9 月 22 日~24 日にサナギ 新宿で開催した「NIIGATA in 10 Gallery Vol.1」において満足度の高かった 「異なる酒器による新潟清酒の飲み比べ」を引き続き実施するほか、今回新たに「銅器づくり」を体験コンテンツ に加えるなど、新潟ならではの高品質なものづくりを来場者の皆様に体感頂きます。

また今回より、新潟清酒の試飲で使用する酒器をはじめ、短時間で炊飯できるご飯釜、調理器具、美容器具 など、出展製品の全てを購入いただけます(一部予約販売あり)。

『新潟の「もの」は使いやすく、美しい』をコンセプトに、日常生活での使用シーンに合わせた 10 の体験テーマ を軸に、新潟県産品の魅力を引き続き発信してまいりますので、この機会にぜひ取材を賜りますよう、お願いい たします。

「NIIGATA in 10」~日常生活での使用シーンに合わせた 10 の体験テーマ~

①Working(オフィス等で使用)

②Collecting(生活を豊かに)

③Crafting(手仕事)

④Cooking(調理)

⑤Cutting(切れ味)

⑥Tasting(味わう)

⑦Playing(遊び)

®Wearing(着る、纏う)

⑨Designing(生活を彩る)

⑩Healing(癒やし、満足)

【プロジェクト第4弾「NIIGATA in 10 Gallery」Vol.2】

「表参道・新潟館 ネスパス」にて 11 月 30 日(木)~12 月 3 日(日)の間、新潟県産品の試用体験イベントを開 催いたします。イベントスペースでは、着物の試着や新潟清酒試飲、銅器づくり体験、ご飯釜で炊いた新潟県産 の新米おにぎり試食等を体験できるほか、展示されている新潟県産品のほとんどが当日ご購入頂けます。

<概 要>

■イベント名称 : NIIGATA in 10 Gallery Vol.2

■開催日程 : 11月30日(木)~12月3日(日)

■営業時間 : 11月30日(木)13:00~18:00

> 12月1日(金)10:30~18:00 12月2日(土)10:30~18:00

> 12月3日(日)10:30~16:00

: 表参道・新潟館 ネスパス

異なる酒器による新潟清酒飲み比べ(有料) ※左より「瓦」「漆器」「アルミ」「ステンレス」「檜」

■会場

(〒150-0001 渋谷区神宮前 4-11-7)

■参加対象者 : 一般向け

■出展企業·団体·商品 : 18 事業者 34 商品(11 月 21 日現在)

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ】

新潟県 商業·地場産業振興課 地場産業振興室 担当:山之内·中村

TEL 025-280-5243 FAX 025-280-5278 E-mail ngt050020@pref.niigata.lg.jp

参 考 NIIGATA in 10プロジェクトのこれまでの取組状況

【プロジェクト第1弾「NIIGATA in 10 Gallery Vol.1」】

「サナギ 新宿」にて9月22日(金)~9月24日(日)の間に、試用・体験 販売イベントを開催。着物の試着や、タペストリー制作、新潟清酒試飲等 の体験を通じ、新潟県産品の認知度向上を図りました。

〈開催概要〉

を PR しました。

: 5,300 人(うち、外国人数:1,325 人) ■来場者数

※外国人が全体の 1/4

■外国人来場者の主な国籍 : 体験系を好むとされる欧米系が

約4割(アメリカ、カナダ、ドイツ ロシア、マレーシア、香港、台湾

中国、韓国 など)

包丁研ぎ器、ピーラー、おろし器 ■人気商品・人気体験コンテンツ:

ものづくりの町、新潟県三条市で生まれたアウトドアメーカーの Snow Peak が 運営するキャンプ場「Snow Peak Headquarters Iにて、10月2日(月)~3日(火)に 有名パワーブロガーの孫竹婷さんと愛莉西亞 aLiCia さんの他、計5名の外国人 モニターに、新潟県産品や食材でバーベキュー等のアウトドアアクティビティを 体験して頂き、その様子を SNS で発信することで、国外の方々に、新潟県産品

酒器、ネイルニッパー 等 新潟清酒試飲体験:353人

きものの試着:38人、木彫:22人



人気となった「異なる酒器によ る試飲体験」



着付け体験者も多数



県産品をライブ配信で PR

取組内容 実施状況 〇孫竹婷(上海出身) 発信媒体:Weibo • Weibo (中国語動画サイト) 【生中継】 視聴者:153.5万人 コメント数:2,956回 ・ブログ 【記事配信】 リツイート:162人 コメント数:1,030回 フェイスフ゛ック 「いいね」:673 回 などによる ○愛莉西亞(台湾出身) 発信媒体:ブログ, Facebook イベント情報の発信 【ブログ】 「いいね」:213人 [Facebook] 「いいね」:1,273回

【プロジェクト第3弾 「NIIGATA in 10 Cooking」】

【プロジェクト第2弾「NIIGATA in 10 Camp」】

外国人観光客向けに料理教室を展開する「Cooking Sun」の協力・監修のもと、東京 と京都にて、外国人観光客を対象にした料理教室を開催しています。包丁や桐製まな 板、レードルなど新潟県産の調理器具や食材を使った新潟の郷土料理を体験してもら うと同時に、使用した調理器具の販売も行うなど、新潟県産品の認知度向上を図ります (現在、実施中)。

<開催概要>

■開催日程 : 10月~12月(3ヶ月間)

■会場 : Cooking Sun

〈東京〉新宿区信濃町 18 マヤ信濃町 2 番館 314 号

〈京都〉下京区舟屋町 679

■体験人数 : 589 人

東京·京都計:15名/日程度(11月10日現在)

■人気製品 : おろし器、かき混ぜ棒、包丁、箸 等



包丁等の県産調理器具活用



【報道関係者の皆様からのお問い合わせ】

新潟県 商業·地場産業振興課 地場産業振興室 担当:山之内·中村

TEL 025-280-5243 FAX 025-280-5278 E-mail ngt050020@pref.niigata.lg.jp

■「NIIGATA in 10 Gallery Vol.2 ネスパス」出展品一覧

NO,		商品	商品名
1	越後亀紺屋 藤岡染工場	手ぬぐい・タオル	デイリーテオル(Daily TEWEL)
2		手ぬぐい・タオル	テオル(TEWEL) お風呂のタオル
3	ストーリオ株式会社	名刺入れ	名刺入れ
4		マウスパッド	曲げ木のマウスパッド
5	株式会社桐屋	タペストリー	絹織物のタペストリー
6	株式会社トーダイ	トング	Todai クレーバートングシリーズ
7		スプーン・フォーク・ナイフ	XM-7(18-8) ソフィー シリーズ
8		アイスクリームスプーン	Todai アルミアイスクリームスプーン
9	一菱金属株式会社	レードル	すくいやすく注ぎやすいレードル
10		ターナー	すくいやすく返しやすいターナー
11	有限会社山谷製作所	鰹節削り器	台屋の鰹節削り器
12	有限会社イソダ器物	ご飯鍋	銅のご飯鍋
13	株式会社クリヤマ	ご飯釜	黒樂 かまどご飯釜
14	株式会社マルト長谷川工作所	ネイルニッパー&爪やすり	MARUTO ネイルニッパー・クリスタル
15		ネイルニッパー	MARUTO ネイルニッパー・ネイルプロⅡ
16		ニッパー	KEIBA プロホビーシリーズ
17	株式会社石山木工所	酒器	六角升之助
18		ジュエリーケース	ジュエリーケース
19	- 丸三安田瓦工業株式会社	酒器	Yasuda Kawara TSUKI Cup
20		プレート	Yasuda Kawara TSUKI Flat plate
21	村上堆朱事業協同組合	酒器	朱器 酒器
22		箸	雷文 箸
23	株式会社アルモ	酒器	アルミ鋳物製ぐい吞み
24		酒器	アルミ鋳物製十分杯
25	株式会社ヨシカワ	酒器	磨き屋シンジケート ぐいのみ
26		キッチンツール	EAトCOシリーズ
27		泡立て器	EAFCO Mazelu whisk
28	酒井織物有限会社	きもの	本塩沢(塩沢お召し)
29		反物	KASURI@塩沢(本塩沢)
30	十日町織物工業協同組合	きもの	振袖
31	新潟漆器株式会社	食器	ju-zen(朧銀塗)
32		トレー	KHV-
33	株式会社イシモク	ダイニングプレート	KIRI膳
34		まな板	桐のまな板