

新潟県日本酒×奇跡の豚・妻有ポーク×タイ料理 ペアリングを愉しみ、新潟県を満喫しよう！

Meet the People Vol.6 参加者アンケート（結果）



開催日： 2025.08.30（土） ①13:00～15:00 ②16:00～18:00

場 所： 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 3階イベントスペース

参加費： 4,000 円

主 催： (有)ファームランド・木落

協 力： MieLabo 成城サロン

苗場酒造(株)、(一財)十日町地域地場産業振興センター クロスデン、(株)宮崎製作所
銀座・新潟情報館 THE NIIGATA

参加者： 48 名（①23 名+②25 名）

回答者： 38 名（①19 名+②19 名） 回収率（79.1%）

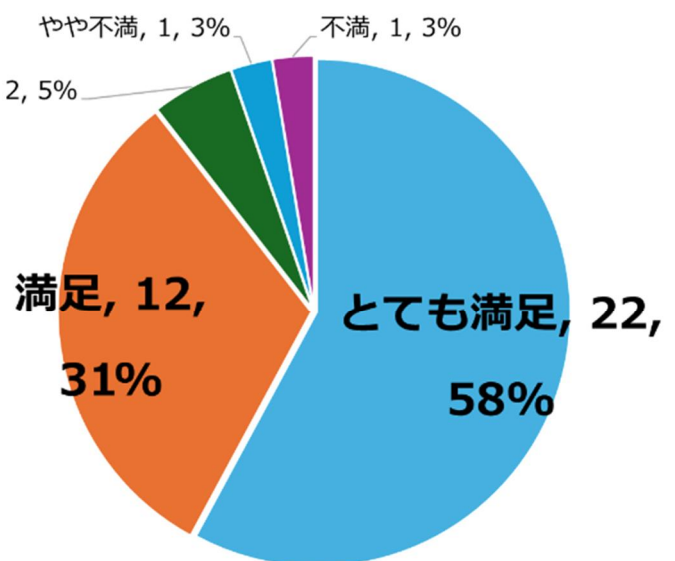
アンケート結果

Q. イベントはどのくらい満足されましたか。普通, 2, 5%

とても満足	22	57.9%
満足	12	31.6%
普通	2	5.3%
やや不満	1	2.6%
不満	1	2.6%

89.5%

（注）%は回答者数38を母数としています。



Q. あなた自身と新潟との関わりをお聞かせください。（複数選択可）

新潟出身である	8	21.1%
親族、友人が新潟出身である	10	26.3%
観光で新潟に行ったことがある	11	28.9%
仕事で新潟に行ったことがある	1	2.6%
推している人物、団体等が新潟に関係している	3	7.9%
特に関わりはない	3	7.9%
その他:	3	7.9%

（注）%は回答者数38を母数としています。

-
- ・県内に不動産がある。
 - ・トリエンナーレに何度かお邪魔していました。
 - ・友人が、新潟でお米の新しい農法で農家を始めた。

Q. 新潟についてどの程度知っているか

よく知っている	2	5.3%	76.3%
知っている	7	18.4%	
少しだけ知っている	20	52.6%	
あまり知らない（県名と位置を知っている程度）	8	21.1%	
何も知らない（県名のみ知っている程度）	1	2.6%	

（注）％は回答者数38を母数としています。

Q. 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA を訪れた回数

初めて	26	68.4%
2～4回	10	26.3%
5～9回	2	5.3%
10回以上	0	

（注）％は回答者数38を母数としています。

Q. 利用したことのある機能（複数選択可）

ショップ	10	26.3%
レストラン	0	
イベントスペース	7	18.4%
移住相談窓口	0	
その他:初めて	4	10.5%

（注）％は回答者数38を母数としています。



Q. 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA をきっかけとして新潟への関心が高まりましたか

非常に高まった	20	52.6%	97.4%
やや高まった	17	44.7%	
変化なし	1	2.6%	
やや下がった	0		
非常に下がった	0		

（注）％は回答者数38を母数としています。

Q. その理由

- ✓ 生産者さまとお会いできたことで、より食材への関心が高まりました。
- ✓ 食材の美味しさに触れたため
- ✓ 今回のイベントを通して、食材やお酒について直接生産者さんたちのお話を聞くことができ、貴重な体験となりました。
- ✓ ナスや酒造会社を知らなかった
- ✓ 新潟の食材と地酒に興味を持ったから



- ✓ まだまだ知らない美味しい食材やお酒が沢山あるだろうと期待が膨らんだ
- ✓ 前回新潟に行った際、また訪れたいなと思いましたが、生産者様のお話など聞くと、次回は日本酒や食に関わる旅をしてみたいと思った。
- ✓ 清津峡溪谷に行ってみたい
- ✓ 道の駅が好きなので、クロステンも行ってみたいと思いました。
- ✓ 日本酒も茄子もとても美味しかったので、是非また訪れたいです。
- ✓ 美味しいものがたくさんあると感じたから
- ✓ ナスやお肉や日本酒がおいしかった
- ✓ 美味しい！
- ✓ 美味しいものが沢山！
- ✓ 美味しい
- ✓ 売り場を拝見しましたが、美味しそうな商品がたくさんあり、また買い物に来たいと思いました。
- ✓ 元々お米の美味しい産地として関心がありましたが、今回をきっかけに他のこだわりの食材にも関心を持ちました。
- ✓ 新潟館が綺麗で品揃えも良く、また試飲コーナーも興味深かった。元々新潟への関心は比較的高い方であったが、益々高くなったように思います
- ✓ 美味しいものがたくさんある
- ✓ 魅力的な日本酒や食材が数多く存在するから
- ✓ 日本酒、料理（食材含めて）が美味しかったので
- ✓ 魅力的な食材があること
- ✓ 1階奥壁面の展示や2階の日本酒試飲など、出身者でも知らない情報を知れる良い機会。
- ✓ 地場産業のいろいろを知ることができた
- ✓ 知らない場所があり、名産品の詳細を知らないから。
- ✓ 子供の頃に育った場所なので色々懐かしい
- ✓ 新潟の日本酒＆行吉先生のタイ料理グリーンカレーイベントにてとても興味深くなりました
- ✓ プロモーションが良かった
- ✓ 新潟に行ってみたいと思ってた。
- ✓ 新潟出身で高校卒業まで住んでたので、新潟県のことを知ってるつもりでしたが、知らないことだらけで、今回の会で魅力的な県だと思えた。

Q. 関心度が「非常に高まった」「やや高まった」と答えた方にお聞きします。

どの分野について関心が高まりましたか。（複数回答可）

新潟の食（酒以外）	34	89.5%
新潟の酒（日本酒、ビール、ワイン、ジン、ウイスキー等）	32	84.2%
お取り寄せできる新潟県産品	16	42.1%
新潟の地場産品、伝統工芸品	14	36.8%
首都圏で新潟県産品を購入または飲食できる場所	13	34.2%
新潟の観光、イベント情報	12	31.6%
新潟の歴史・文化・芸術	6	15.8%
新潟への移住・定住情報	2	5.3%
新潟の施策に関する情報	1	2.6%
その他:	0	

（注）％は回答者数38を母数としています。

Q. 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA への来訪をきっかけとして、行動に移したことがあれば教えてください（複数選択可）

新潟の食材や商品を購入した	18	47.4%
新潟が気になるようになった	12	31.6%
銀座・新潟情報館 THE NIIGATAのSNSをフォローした	9	23.7%
新潟関連のイベントに参加した	6	15.8%
特になし	4	10.5%
その他:	3	7.9%
実際に新潟を訪れた	1	2.6%
新潟にゆかりのある飲食店を利用した	0	

→ ・日本酒を購入
・帰りにショップを利用しました。
・まだ、行動していない。

(注) %は回答者数38を母数としています。

Q. ★ゲストの皆さんへのメッセージをお寄せください。

- ✓ 羽鳥さま、いつも美味しい妻有ポークをありがとうございます。こだわりを継続しながら、安心安全でかつ最高に美味しい妻有ポークを永遠に食べることが出来ますように！
庭野さま、とってもおもしろい説明でした！楽しかったです！ナスの種類があんなにあるとは知らず…煮込んでもくずれない梵天丸ナス自分で料理したいと思いました。
新保さま、どのお酒も存じ上げませんでした。が、美味しすぎて(喉にひっかからず)、実家の父と一緒に飲みたいと思います。
- ✓ 妻有ポークについては名前は知っていたけど、どのように育てられているか知らなかったのが大変興味深い内容でした。
また、茄子もそうめんも知らなかったのが、良いきっかけになりました。(ちょっと下ネタは控えめでお願いします笑)
- ✓ 皆様が心を込めて作られた商品についてのお話を伺い、応援したいと思います。
- ✓ これぞマリアージュという言葉がピッタリだと思いました。
- ✓ 皆さんの商品への自信と情熱を尊敬します
- ✓ 羽鳥さんへ。妻有ポーク注文しました。庭野さんへ。オンラインショップで注文しますね！
- ✓ 妻有ポークの管理とかが素晴らしいと思いました！食べたいと思いました。庭野さんは地元の食品を本当に全国に広めていてすごいと実感しました。苗場酒造さんのお酒は本当に美味しいです。美味しいお酒をありがとうございます。
- ✓ お話を通して、お酒や食材への理解が深まりました。ありがとうございました！
- ✓ みなさまの食材、お酒への思いが詰まった素敵なイベントでした。微力ながらこれから応援していきたいと思います。
- ✓ 妻有ポーク、初めていただきましたが全くもたれる事なく美味しく味わえたのでオンラインでの購入考えております。ゆきのまゆはファンになりました。とても飲みやすくあまりお酒が得意でない私ですが、するするってしまいます。日曜日はイベント後に予定があり購入できませんでしたが、また新潟館に伺うつもりです。ありがとうございました。
- ✓ みなさん地元を愛している気持ちが伝わりました。ありがとうございました！
- ✓ 妻有ポーク、とっても甘くて美味しかったので銀座新潟情報館での販売を是非、お願いしたいです。苗場酒造さんの日本酒もフルーティーで好みでした。
- ✓ ありがとうございました。今後とも十日町市の活性化をよろしくお願いいたします。



- ✓ みなさん、お世話になりました。妻有ポーク、予約制で良いので銀座で買えるようになるといいなあ。
- ✓ 美味しいものを作って販売されている自信が伝わり、商品に込めた想いがわかりました！皆さまお話上手！
- ✓ 買いたい
- ✓ 初めて知りました。
- ✓ 本日はありがとうございました。皆さん、新潟と商品への愛に溢れていて、こちらもググッと気持ちが入りました。実際に全てが本当に美味しく、継続的に購入させていただきたいと思いました。ぜひ現地にも足を運んでみたいです。
- ✓ また美味しいものを作って発信してください
- ✓ 微炭酸の日本酒が美味しい。他にもありますか。
- ✓ 買います。
- ✓ 新潟の美味しい日本酒たくさん頂きました、妻有ポークもとても柔らかく美味しかったです。グリーンカレーと日本酒のマリアージュも有りですね！とても楽しかったです、ありがとうございました。
- ✓ 豚肉、ほろほろでとても美味しかったです！
- ✓ みなさん、愛情込めて作られていらっしゃる、是非じっくり味わいたいです。
- ✓ 本当はあまり有名になってほしくないです。それほど美味しい！これからも応援させてください。
- ✓ 皆様、自分の商品を大事に思い、誠実に向き合い作っている。改めて幸せな国で生活しているんだと感じました
- ✓ 美味しいものをご紹介頂きありがとうございます。
- ✓ イベントで頂いた食材や日本酒はどれも大変美味しかったです。特に妻有ポークは取り寄せたいと思います。
- ✓ 美味しかったです。
- ✓ 当日は大変美味しい食材をありがとうございます m(_ _)m♥ こだわりの品々全てがとても美味しかったです！個人的なことです、お酒をほとんど飲まないようになりましたが、今回の日本酒をきっかけにまた、飲みたい🍷！と思うようになりました。美味しいものと日本酒、新潟館にも、また足を運びます。オンラインショップでも購入したいと思います (=^・^=)
- ✓ どれもとても美味しかったです。新潟の食材、お酒に出逢えたことに感謝です！！
- ✓ ※妻有ポーク 羽鳥さん 魅力的なお肉でしたので、自分で調理するよりも（料理はしますが味付けに自信がなく…）、プロの方に調理していただいたものをぜひ食べたいと思いました。調べたところ、東京でも食べられるお店があるとのことでしたので、妻有ポークを使っている飲食店の情報をもっと知りたいです。
※クロステン 庭野さん ご紹介いただきありがとうございました。魅力的な生産物に、行ってみたいお店と、帰ったらぜひ十日町にも行きたいと思いました。
※苗場酒造 新保さん これまで存じ上げず申し訳ありませんが、とても美味しかったです。お土産に「ゆきのまゆ 純米大吟醸」をいただいて帰ったのですが、普段あまり日本酒を飲まない妻も「美味しい」と言っていました。また購入して、ぜひいただきたいと思います。
- ✓ 妻有ポークおいしかったです！魚沼そうめんは、来年購入できるようにチャレンジしてみます。苗場酒造さんとは、蔵元の会を開催してみたいですね



Q. ★MieLabo 成城サロン 行吉美恵さんへの応援メッセージをお寄せください。

- ✓ 最高に美味しい、すっきり鮮烈なグリーンカレー、ありがとうございました。
巷にあふれる「なんちゃって」とは雲泥の差！最高です！
- ✓ これまでのグリーンカレーを一気に抜いて、本物の美味しさを知りました。サロンにも参加したいと思います！
- ✓ グリーンカレーはとても美味しかったです
- ✓ グリーンカレーはやっぱり mieLabo！今回もとっても美味しかったです！
- ✓ 人生最高のグリーンカレーをありがとうございました。お料理について、正しい知識を身につけたいと思いました。
- ✓ とてもおいしかったです。引き続き、美味しいタイ料理を紹介してください！
- ✓ 本格的タイ料理を学ばれていてすごいと思いました。美味しかったです。
- ✓ グリーンカレーとお酒のコラボ素晴らしかったです！是非、また第2弾、第3弾をお願いします！
- ✓ 楽しいイベントのご紹介ありがとうございました！日本酒とのペアリング美味しかったです。
- ✓ 美恵先生のグリーンカレーは絶品でレストランでグリーンカレーはもう食べなくてもいいかなと思ってしまう程、大好きです。これからも美味しいタイ料理を沢山教わりたいです！
- ✓ 久々に美味しいグリーンカレーをいただき大満足でした！！
- ✓ 素晴らしいイベントを企画して頂きありがとうございました。グリーンカレーとそうめん！！とっても美味しくておかわりしたかったです
◎美恵先生、ご主人様、お疲れ様でした。
- ✓ 不思議なマリージュでしたが、とても美味しかったです。グリーンカレーはおかわりしたかったなw
- ✓ グリーンカレーとそうめん、それに日本酒のコラボ、楽しく美味しかったです。ご主人様のお酒のセレクトもそれぞれ味わいが違っておもしろかったです。
- ✓ グリーンカレーとおそうめん、最高でした！次の日ムネ肉レシピで作りました ^^
- ✓ 大変美味しく頂きました。
- ✓ 初めてお会いして。写真以上に浸しみやすく、クラス参加より、したくなりました。予約が伸びます。また次のはイベントも楽しみにしています
- ✓ グリーンカレー、美味しかったです！ ポークと茄子の素材の特徴もしっかり味わうことができ、さすがのメニューセクションでした。日本酒とのペアリングも、想像していた先入を覆すものでした！ またお会いできるのを楽しみにしております。ますますのご活躍を期待しております！
- ✓ 先生の人柄がとても親しみやすくてまた会いたくなりました
- ✓ 新潟のご飯とのコラボイベントを。
- ✓ レッスンに伺いたいです。
- ✓ グリーンカレーが今まで食べたどれよりも香り高く美味しかったです！レッスンに何うのを楽しみにしています。
- ✓ 久しぶりに先生のグリーンカレーを食べられ、嬉しかったです。また、レッスンに参加します。
- ✓ やっぱり先生のグリーンカレーは最高です。合うんですね、日本酒と。新たな気づきをありがとうございました。



- ✓ グリーンカレーとても美味しかったです！！
- ✓ さわやかなグリーンカレーとそうめんのコラボレーションが新鮮でとても美味しかったです。
- ✓ グリーンカレー、本当に美味しかったです！
- ✓ またコラボ楽しみにしています。
- ✓ 行吉先生♥、当日は美味しい美味しタイカレーごちそうさまでした m(_ _)m 麺にカレーをかけてくださいと言われたのに、カレーの味を染み込ませたくて、途中から逆にしてしまいました😅 新潟の食材を、まんべんなく生かされたベアリングでした。もう一言わせていただければ、もう少しタイカレーを満喫したかったです(=^・^=) 本場の美味をありがとうございます m(_ _)m
- ✓ 美味しいグリーンカレーをありがとうございました。初めてそうめんと一緒に食べましたがとても美味しかったです。早速試してみたいと思います。
- ✓ 新潟の食材を使ったグリーンカレー、とても美味しかったです。また新潟の食材を活かした企画をぜひよろしくお願いいたします！
- ✓ 料理もおいしかったし、説明も料理の背景の説明があったりと良かったです

Q. ご意見・ご感想

- ✓ 宿泊体験、絶賛やりたいです！ 実際に足を運んで、その土地でしか味わえないものを味わい尽くしたい！ お米イベントあったら必ず行きます！
- ✓ 新潟の生産者の人の話を直接きけて、美味しくコラボしたものを食べれる良いイベントでした。参加されてた方も、新潟以外の方が多くて、新潟のことを知ってもらえるのは、出身者としてもとても嬉しかったです。
- ✓ 素敵なイベントに参加させていただきありがとうございました。スタッフの皆様の愛情を感じる事が出来ました。
- ✓ 素晴らしいイベントをありがとうございました。企画から運営まで、本当に大変でいらしたかと思いますがまたぜひ、ご開催頂けることお待ちしております。
- ✓ 新潟の美味しい食材、日本酒を知る良い機会になりました。
- ✓ とても楽しかったです。生産者様と繋がる場を是非是非これからもイベントで行って下さいませ。
- ✓ また違う地域のイベントも行って欲しい。
- ✓ 素晴らしい企画！！ありがとうございました。妻有ポーク、日本酒、そうめん、それぞれの生産者の皆様と直前お話をさせて頂けたのが特に楽しかったです！！11/15 イベントの銀座「THE NIIGATA」発バスツアー 雪が育む一粒の「おこめ物語」と絶景「清津峡」是非、参加したいと思っています。詳細教えて頂きたいです。
- ✓ 短くてよいので、テーブルでの自己紹介タイムがあると参加者同士の距離が近くなるなぁと思いました。
- ✓ お酒が好きなので、新潟食材と合わせた企画をぜひお願いします。
- ✓ 作り手さんの声を聞ける今回のような会はとても楽しいです。普段は安いものを選びがちですが、ファンになるとそればかり購入してしまいます。
- ✓ 素晴らしい イベントでまた参加したいです
- ✓ 欲張りですが、とにかくいろいろ食べてみたい(笑)。新潟は広いので、特定の美味しいものはリピするのですが、その土地以外にどんなものがあるのか(きっと美味しいと思いつつ)知る機会が少ないのが残念です。
- ✓ カレーの他に日本酒に合うタイ料理をもっと紹介して欲しかったです。あっこれ合う～みたいな…カレーを飲みながら日本酒を呑むのは余りすすまなかったの。両方美味しかったからこそ、そこが少し残念に感じました。
- ✓ 豚肉はカレーではなく、普通に焼いて塩胡椒で試食しないと、美味しさが、全く伝わらない。茄子の美味しさも、カレーが勝ってしまい、美味が伝わらない。鍋を売りたいなら、実際に焼いてみて、軽いとか、洗いやすいとか、実演しないと、それも良さが伝わらない。参加費 4,000 円で、あの量は残念。素麺ではなく、米どころ新潟なら、新潟米にすべき。せめて、素麺@300 なら、全員にお土産にするべき。いや、お土産ないのが、信じられない。

酒瓶を持ち帰った人以外は、カレーの試食だけに 4,000 円は、無謀。お酒は、ひとつひとつ、話を聞きながらの試飲が、わかりやすいのでは？それに、乾き物なくて、飲めと言われても無理。また、せっかく階下に店舗あるなら、10%引きチケットでも、つけましょう。37℃の中、きてくれた参加者へのお礼があっても、損はしない。美味なら、また買いに来る。次回はちゃんとリサーチやコンサル、イベントプランナーと打ち合わせしてから、募集しましょう。結論、新潟とタイ料理。まったく関係なし。

- ✓ タイ料理と日本酒の組み合わせは無理があったと思う。
 - ✓ 私は妻有ポークも梵天丸ナスも料理教室も知っているのですが、味わいながらいただきましたが、何も知らない同行者は物足りなさがあったようです。なるほど、グリーンカレーはハーブ強い食べ物だから、ナスや肉の味の差がわかりにくかった。またグリーンカレーに日本酒の組み合わせ見事！でしたが、辛いからグイグイ飲んじゃうかな。ナスか肉であと 1 品あったらほんと最高でした！！
 - ✓ 新潟のお米メインのイベント、えちごトキめき鉄道とのコラボイベント。レストランは高過ぎ、ランチは気軽に新潟食材を味わえるメニューが欲しい。
 - ✓ また開催してほしい。
 - ✓ イベント後に 2 階の試飲スペースに行ったのですが、5 杯あるとおつまみも欲しくなりますし、レジ前のものなど買って持ち込み OK なの分かりやすいといいなと思いました。あと、お酒好きとしては以前新潟の駅で出会った豆天やさくら堂のバジルモツツアレオおかきは本当にいいおつまみだと思っており、もっと知名度を得て欲しいなと思っています。特に豆天は見た目が地味なだけにただ置いてあっても中々手に取られないかなと…。試飲スペースで、カップか何かに入れた状態(1 袋だと多いので)でおつまみとして販売したら、知らないおつまみを試す機会にもなり、気に入ったら 1 階での販売にも繋がる…かもしれないです。実際、豆天を下で買ってきて一緒に試飲していた友人に食べさせたら、気に入って帰りに買っていました。
- 販売するものも、月替わりなどにして色々なものを紹介できるようにしたり。試飲が 1500 円なので、価格的には 300 円くらいでちょっとつまめたらお手頃、500 円くらいまでだと嬉しいかなと。ちなみに豆天はプレーンもいいのですが、黒胡椒やチリがお酒のあてにすごくよかったです。長々失礼しました。
- ✓ また色々な日本酒、食材を紹介していただきたいです。
 - ✓ 皆さん明るく、お話も聞かせていただけて、本格的なお料理に美味しいお酒。本当に美味しかったです(=^・^=)ただ、お料理が、一品なのは、寂しかったです。13 時～始まるので多分皆さんもお腹をすかせてきたのではと思います。お酒はたくさん残っていたので、新潟のオツマミ的なものでも出していただけたら、帰りに「これも、美味しかったね、お土産に買っていいかな」というきっかけにもなるのかなと思いました。

楽しい会をありがとうございました ✨m(_ _)m✨

- ✓ 今回のイベントを通して、実際に新潟を訪れたくなりました。ありがとうございました。
 - ✓ 今回はとても楽しい企画をありがとうございました。
- 現在 41 歳ですが、高校卒業まで新潟県に住んでいたの、「新潟のことは知っている」と思っていました。正直なところ、新潟の魅力って何だろう？と思っていたのですが、今回の企画を通して妻有地域に触れることで、こんなに素敵な場所や食材、お酒があるのだと知ることができ、とても良い経験になりました。
- 仕事柄、食材や郷土料理、日本酒などに興味がありますので、今回のような企画があればぜひ参加したいです。
- 例えば、こんな企画があると嬉しいです
- ・日本酒の飲み比べ
 - ・酒器による日本酒の味わいの違い
 - ・今回は妻有でしたが、別の地域をピックアップした開催 など
- また、個人的な感想ですが、土曜日 16 時開始・参加費 4,000 円という設定はとても良かったです。終了後に飲みに行ける時間が取れること、そして金額的にも参加しやすい点がとてもありがたかったです。今後も今回のような形で開催していただけると嬉しいです。改めて、素敵な企画をありがとうございました。今後ともよろしくお願いいたします。
- ✓ また、このようなイベントを開催してください

総括

- ✓ 満足度は約 9 割が「満足」以上という高評価。
- ✓ 回答者の約 7 割が「初めての来訪」で、新規来館のきっかけとなった。
- ✓ 約 97%が「新潟への関心が高まった」と回答。
- ✓ 自由記述では、「食材の魅力」「生産者と直接交流できた喜び」への声が多かった。

