

にいがた発酵ラボ

日本酒のすっぴん 酒粕&乳酸菌醗酵酒粕「さかすけ」

ゲスト 中島有香（料理研究家・新潟清酒名誉大使）

コーディネーター 高橋真理子（ニール）

約 90、日本一の酒蔵数を誇る新潟県。

日本酒を搾るときに生まれる酒粕も酒蔵や日本酒の数だけ
多様な個性があります。発酵食品として注目の酒粕と
酒粕をさらに乳酸菌で発酵させた新潟県独自の食材「さかすけ」。

“日本酒のすっぴん” 酒粕&さかすけをレクチャーで知り、
中島有香さんの3種類の酒粕料理×日本酒のマリアージュ、
さらに「さかすけ」のデザートをお楽しみいただけます。
酒粕の魅力をとことん味わい尽くしましょう。

2026. 2. 8 Sun.

第1部 13:00～14:30

第2部 16:00～17:30

＊会場 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA
3階イベントスペース
(東京都中央区銀座5-6-7)

＊定員 各回 25名 [事前申込制・先着順]

＊参加費 2,500 円 (税込) [酒粕500g・酒粕リーフレット付き]

ご参加は右のQRからお申し込みください。

<https://forms.gle/nAnsTKs6MFct4VJj6>

お問合せ：tel.03-6280-6635



中島有香

料理研究家。大阪市出身、新潟市在住。大阪城が見える
下町で生まれ育つ。大阪の広告代理店に勤務後、パリに
渡りフランス家庭料理を学ぶ。帰国後東京で料理研究家
として活動開始。『くいしんぼうの正食アラカルト』（文
化出版局）で出版デビュー。結婚を機に新潟市へ移住し、
自宅兼アトリエを構え料理教室、県内外の料理講座、テ
レビや雑誌でのレシピ提案、企業とのコラボ企画開発な
どを行う。主な著書に『はじめましての日本酒レシピ40』
『発酵美人 酒かすレシピ』『にいがた省エネおつまみ』
(ニール) などがある。利き酒師、新潟清酒名誉大使。



主催 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA

協力 新潟県酒造組合