

にいがた発酵ラボ

新潟オリジナルのスゴイ発酵食品！ 乳酸菌醗酵酒粕「さかすけ」を体感

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の美味しさも抜群！ 機能性が高く健康と美容の強い味方の酒粕をさらに新潟県独自で開発した乳酸菌で発酵させた発酵食品が乳酸菌醗酵酒粕「さかすけ」。ヨーグルト状でアルコール度はほぼゼロ。酸味のある“和製サワークリーム”ともいえる「さかすけ」を使った中島有香さんのオリジナル料理と日本酒のペアリングで、「さかすけ」パワーを存分に体感しましょう。



酒粕をさらに
乳酸菌醗酵!!

2026. **5. 24** 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25名 (事前申込制・先着順)

参加費 3,000円 (税込) 「さかすけ」レシピ&乳酸菌醗酵酒粕200g付き

問合せ 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 事務局

電話：03-6280-6635 メール：the-niigata@nico.or.jp

右のフォームから
お申し込みください。



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び、帰国後東京で料理研究家として活動を始める。『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。