

新潟県応援マルシェ



新潟大学大学院生が
日本酒学プログラムの一環で
酒造りに携わったお酒
「六花の杜2026」を
数量限定販売！

2026

6.16(火) 11:00-18:00

入場無料

どなたでも入場できます

新潟の特産品が大集合！



新潟が誇るお米・日本酒など、こだわりの特産品が勢ぞろい！

日本一の栽培面積で新潟県民が愛してやまない枝豆・ナスをはじめ、スイカなど旬の味覚を新幹線輸送サービス「はこビュン」で新鮮なままお届けします！

新潟清酒の飲み比べを楽しめます！



18酒蔵・54銘柄が集結！試飲販売を実施します。

県内各地の酒蔵自慢の一杯を、飲み比べながらお楽しみください！

知って深まる新潟清酒の魅力！



新潟大学日本酒学センターによる日本酒文化を楽しく学べるセミナーを開催。

同大学院生が発展日本酒学実習で酒造りに携わった貴重な日本酒「六花の杜2024、2025、2026」の飲み比べを実施。また「六花の杜2026」は数量限定販売！



会場

日経ビル3階 日経ホール&ホワイエ
〒100-8066 東京都千代田区大手町1-3-7

「大手町駅」下車C2b出口直結

「東京駅」下車丸の内北口から徒歩15分

当日販売予定の新潟県産品の一部ご紹介

ご購入された品物は宅配便での配送も承ります。

米

新潟が誇る、岩船・魚沼・佐渡の三大コンヒカリが登場。食べ比べたくなる、自慢のお米がずらりと並びます。



酒

18歳・54銘柄が会場に集結。澄んだ水と匠の技が生む、新潟の一杯を。当日は試飲も楽しめます。



米菓

亀田製菓・三幸製菓など、新潟の人気メーカーが勢ぞろい。つい手に取りたくなる、新潟自慢の米菓をお楽しみください。



枝豆

新潟是全国有数の枝豆どころ。県外ではなかなか味わえない「黒崎の枝豆」は大粒で甘みと旨みが特長です。



スイカ

新潟の特産品小玉スイカ「ルビームーン」をご用意。シャリッと弾ける食感と、あふれる果汁の甘さをご賞味ください。



工芸品

“ものづくりのまち”燕三条から、職人の技が光る逸品を。毎日使いたくなる、こだわりの品に出会えます。



〈セミナーのご案内〉

入場無料、途中入退場可能

新潟大学日本酒学センターによる特別講演！

日本酒の世界をちょっとのぞいてみませんか？

新潟大学日本酒学センターは、日本酒学（Sakeology）の確立を目指して2018年に誕生。

自然・文化・歴史、さらに米づくりや発酵、醸造技術まで、さまざまな分野の知をつなげて、日本酒の魅力をもひも解いています。酒どころ新潟から発信される最前線の学びに、東京で出会えるチャンス！ここでしか聞けない新しい発見がきっとあります！

ぜひお気軽にご来場ください！

「日本酒学」 ホールで実施

①12:00～12:20 ②14:00～14:20

新潟発の学問「日本酒学」日本酒を軸に農業・産業・文化を横断し、その意義と新たな展開

新潟大学日本酒学センター長 岸 保行 教授



「地域性&マーケット」 ホールで実施

①12:20～12:40 ②16:30～16:50

新潟清酒の地域性を支える自然や技術、「淡麗辛口」の背景とともに、市場変化を踏まえた今後の可能性

新潟大学日本酒学センター長 岸 保行 教授



「日本酒醸造微生物」 ホールで実施

①15:00～15:20 ②16:50～17:10

新潟の日本酒醸造を支える微生物に注目し、その種類や役割、歴史や研究事例

新潟大学日本酒学センター 西田 郁久 准教授



「酒米」 ホールで実施

①15:20～15:40 ②17:10～17:30

新潟の酒米と日本酒の関係を中心に、肥料や気候が品質や造りに与える影響

新潟大学日本酒学センター 宮本 託志 准教授



「ペアリング体験」 4階ホワイエで実施

①12:40～13:00 ②15:40～16:00 ③17:30～17:50

ワインと日本酒の味わいの特徴を比較しながら、日本酒が食中酒として持つ魅力を体験的に紹介

※飲酒を伴うため、20歳未満の方はご参加いただけません。また、当日お車などを運転される方は聴講のみとなります。