

新潟物産展

7/30^木 31^金 11:00~19:00

新宿NSビル 1階アトリウム

今回のイチオシ

＼出来たて！採れたて！／

新潟の**駅弁** & **枝豆**を新幹線で直送！

当日の朝に調製した**駅弁王国 新潟の駅弁**と
全国有数の枝豆産地新潟で育った旬の枝豆を
美味しさそのまま上越新幹線で直送！
新潟の味覚を、ぜひ会場でご賞味ください。



＼新潟の味覚を楽しく！美味しく！／

チャレンジ企画を実施！

☆日本一の米どころが誇るブランド米
南魚沼産コシヒカリのすくい取り
☆上越新幹線で当日直送した枝豆「湯あがり娘」
新潟の旬のおいしさのつかみ取りチャレンジ！

※有料、無くなり次第終了



肥沃な大地と豊かな水

信濃川や阿賀野川などの清らかな水と、
肥沃な土壌に育まれた新潟のお米や野菜は、
甘み・旨みが格別です。



なぜ新潟の食材は美味しいの？



四季の寒暖差

昼夜の寒暖差が大きい新潟の気候は、
野菜や果物の甘みを引き出し、
味わい深い食材を育てます。

当日販売予定の新潟県産品の一部ご紹介

新潟の米

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



新潟の枝豆

枝豆の作付面積全国1位の新潟。
なかなか県外に出回らない
「黒埼の枝豆」は
大粒で甘みと旨みが特長です。



新潟の日本酒

澄んだ水と匠の技が生む、
新潟の一杯を。
当日は新潟から酒蔵が来場して、
試飲販売も実施！



新潟の米菓

お米がおいしい新潟だからこそ
生まれる米菓。
素材の**風味豊かな**味わいを
ぜひお楽しみください。



銀座・新潟情報館 THE NIIGATA



電話：03-6280-6551

場所：〒104-0061 東京都中央区銀座5丁目6-7

時間：10:30~19:30



公式HP



オンラインショップ



※画像はイメージです。
©2024年7月14日現在情報です。内容に変更する場合があります。