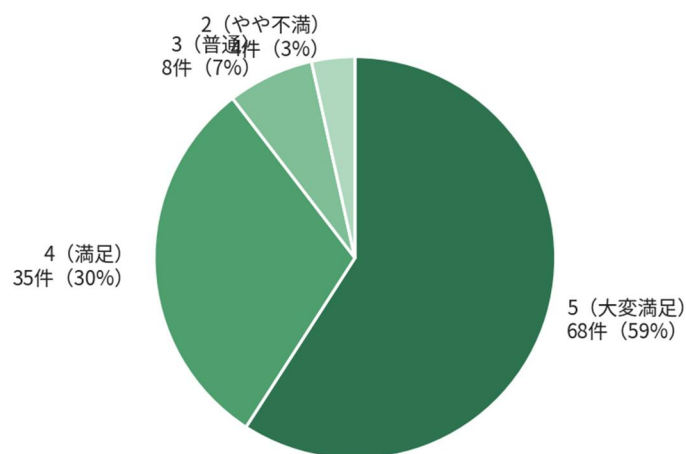


2026 えだまめパーク in THE NIIGATA 参加者アンケート（結果）

開催日	2026 年 8 月 12 日（水）・13 日（木）・14 日（金） 全 3 日間
時 間	①13:00～ ②15:00～ ③17:00～ ④19:00～（1 日 4 回転／全 12 回・各 回約 45 分）
場 所	銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 3 階イベントスペース
参加費	3,000 円（税込） ※えだまめ 30 分食べ放題＋ドリンク飲み放題
主 催	銀座・新潟情報館 THE NIIGATA
協 賛	株式会社天塩（赤穂の天塩）
参加者	210 名
回答者	116 名（回収率 55.2%）

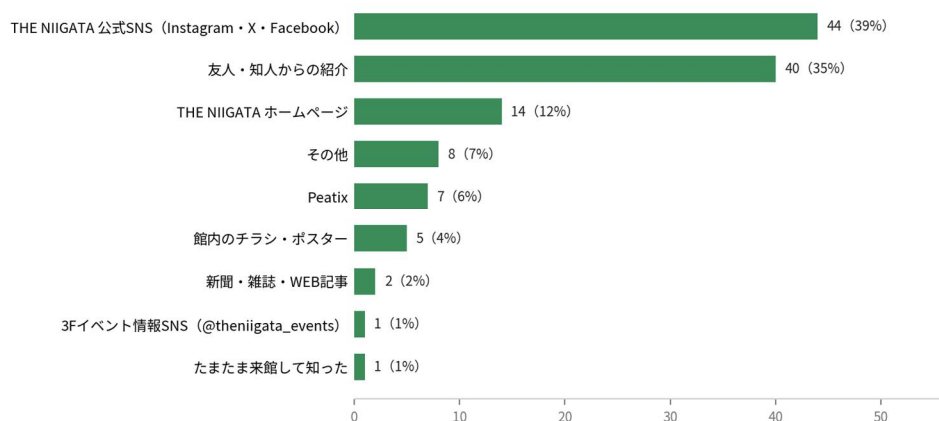
アンケート結果

Q. 本日のイベントの満足度をお聞かせください（5 段階評価）



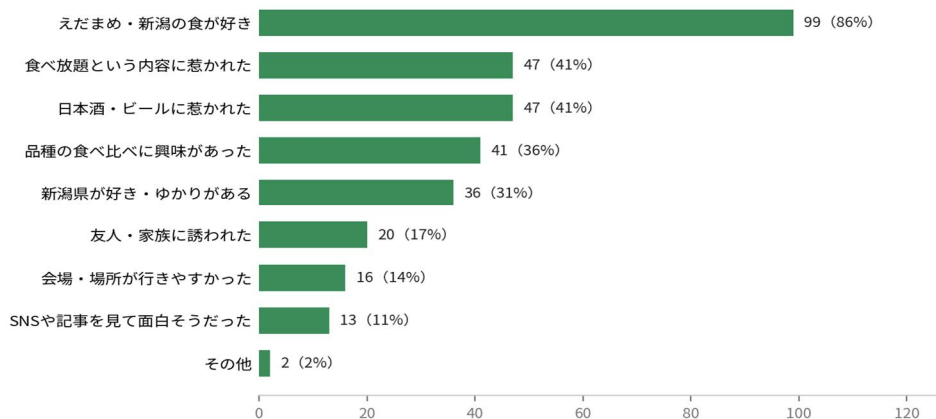
平均 4.45 / 5.0 「満足」以上（4・5）= 103 件・89.6%

Q. このイベントを何でお知りになりましたか（複数回答可）

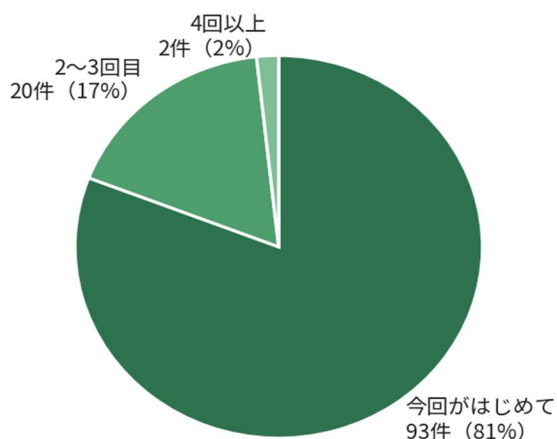


※公式 SNS と口コミが二本柱。両方で 74.3%を占めた。

Q. 参加しようと思った理由は何ですか（複数回答可）

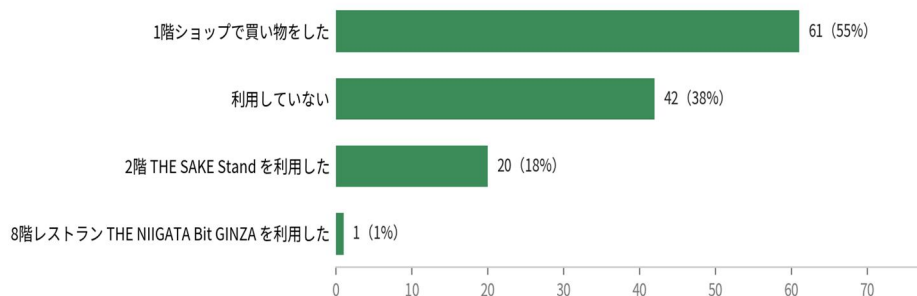


Q. THE NIIGATA のイベントへのご参加は何回目ですか



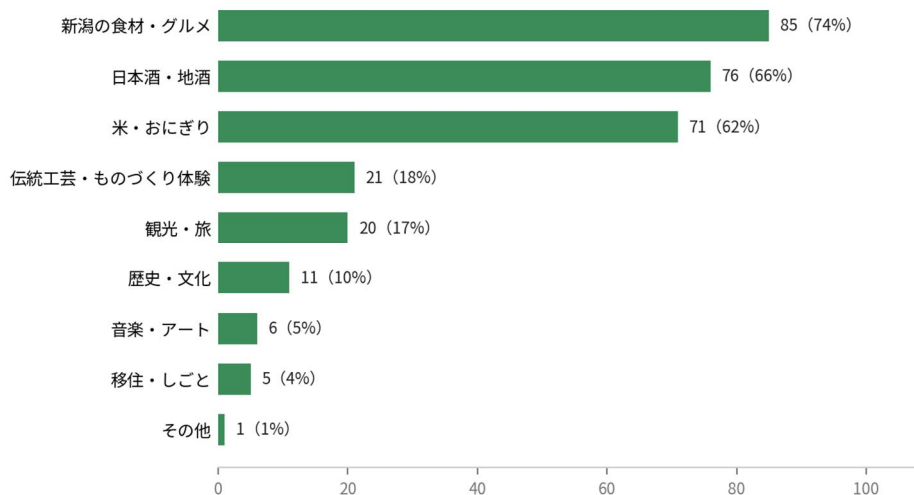
※初参加が 80.2%。新規来館のきっかけとして機能した。

Q. 本日、館内の他フロアをご利用になりましたか（予定を含む・複数回答可）



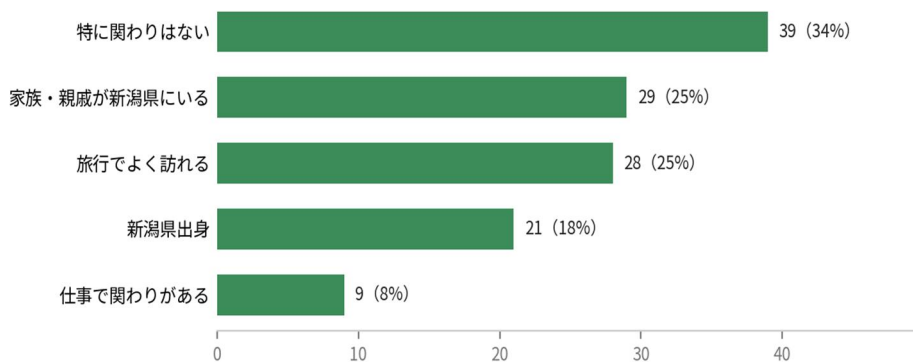
※「利用していない」を除く 62.2%が館内の他フロアを利用。1 階ショップの利用が 55.0%と最も多い。

Q. 今後、参加してみたいイベントのテーマ（複数回答可）



※「新潟の食材・グルメ」「日本酒・地酒」「米・おにぎり」が上位 3 テーマ。

Q. 新潟県との関わりについて教えてください（複数回答可）



※「特に関わりはない」が34.2%。新潟にゆかりのない新規層の来館につながった。

Q. ご意見・ご感想（自由記述・抜粋）

【評価いただいた点】

- ・普段食べられない新潟の枝豆をたくさん試せて良かった。茹でたてが美味しかった。
- ・3種類の枝豆を味わえた。食べ比べができて味の違いを楽しめたのは、イベントならではの体験で大満足。
- ・枝豆の食べ比べができた、郷土料理を堪能できた、お米やスイカも安定の美味さだった、ブルボンや亀田など新潟のお菓子も味わえた、飲み物も充実。
- ・枝豆だけではなく、コシヒカリや新潟産のスイカなど、新潟県の食材やソーダがたくさんあって楽しく食べられたから。
- ・スタッフの方がフレンドリーでリラックスして楽しめる空間が居心地良く大満足。
- ・楽しく美味しかった。清潔感もあってよかった。スタッフの方々の対応も良かった。
- ・2年住んだ新潟の味を思い出しました。
- ・東京にいながら茶豆を好きなだけ食べられる機会はこれまでなかったので、とても満足。

【ご指摘いただいた点】

- ・30分はあっという間だった。あと15分ほしい／45分だとありがたい（同趣旨の指摘が最多）。
- ・値段の割に時間が短い。もう少し高くてもいいので1時間くらい余裕がほしい。
- ・ドリンクの提供に少し時間が掛かっていた。ビールが早々になくなってしまった。
- ・最初の枝豆が冷めていた。茹でたてを準備したほうがよい。香りが全然違う。
- ・「茹でたてが出ました」と声をかけてほしかった。分らず食べ続けてしまった。
- ・スライドの文字が小さくて見えなかった。ページを分けるなどしてほしい。
- ・チケット情報に会場が3階であることの記載がなく、少し分かりにくかった。

Q. 今後開催してほしい企画など（自由記述・抜粋）

- ・枝豆本当に美味しかったので、毎年旬の季節になったら是非食べ放題イベントを開催してほしい。
- ・来年も参加します！／また行きたいです！！／今後も同じようなイベントがあったら参加したい。
- ・茶豆を食べられる！と意気込んで参加したが、車麴に十全なす、ごはんまでいただけたとは思わず嬉しかった。上京してからなかなか帰省する時間がないため、今回のように地元のおいしいものを楽しめるイベントがあればまた参加したい。
- ・新潟県内のお米（魚沼コシヒカリ、それ以外のコシヒカリ、新之助など）の食べ比べや、スイカの食べ比べがあったら面白い。
- ・新潟はおいしいビールが多いので、新潟のビールのイベントをお願いします。／新潟県のクラフトビールと地物食材のイベントに興味がある。
- ・日本酒飲み比べ、お米食べ比べも楽しそう。次は日本酒にフォーカスした企画や、新米試食会があれば参加したい。
- ・海鮮、そばなど郷土料理／味噌づくり／新潟の野菜販売会／スキーリゾート紹介
- ・イベントの後は美味しかったものを買って帰りたいので、1 階の閉店時間を少しだけ延ばしてほしい。並んでいたお酒の一覧があれば買う際の参考になる。
- ・枝豆推しであれば、茹で方なども説明いただけると嬉しい。
- ・レルヒさんに来てもらいたい。写真を撮りたい。
- ・週末や連休に開催してもらえると、なうれしい。

総括

満足度は 5 段階平均 4.45、「満足」以上が 89.6%と高い評価を得た。「茹でたてが美味しかった」「3 品種の食べ比べができた」など、産地・品種の違いを体験できる“イベントならではの”内容が評価された。

えだまめ以外の新潟食材（十全なす・八色スイカ・とうもろこし・車麴・きりざい・コシヒカリ・新潟の米菓など）への評価も高く、「枝豆だけかと思ったら色々な食材があって楽しめた」という声が多数寄せられた。えだまめを入口に新潟の食全体を体験できる構成が奏功したといえる。

THE NIIGATA のイベントへの参加が「今回がはじめて」という方が 80.2%を占め、新規来館のきっかけとして高い効果を発揮した。また、新潟県と「特に関わりはない」方が 34.2%を占めており、既存の新潟ファン以外の新規層へ訴求できた点も大きい。

参加者の 62.2%が館内の他フロア（1 階ショップ 55.0%、2 階 THE SAKE Stand 18.0%）を利用しており、イベントから館内回遊・購買への導線としても機能した。

認知経路は「THE NIIGATA 公式 SNS」38.9%と「友人・知人からの紹介」35.4%が二本柱。SNS 発信と口コミの双方が集客を支えた一方、3F イベント専用アカウント経由は 0.9%にとどまっており、今後の育成が課題である。

改善要望は「時間が短い」に集中した。参加費についても「やや高い」「高い」が 47.8%を占めるが、その多くは金額そのものより“30 分という時間との釣り合い”への指摘であり、45 分程度への延長、または価格・時間設定の見直しが次回の最重要検討事項となる。

運営面では、ドリンクの提供スピードとカップの仕様、茹でたて提供時のアナウンス、スライドの文字サイズ、チケット情報への会場階数の明記について具体的な改善要望が寄せられた。いずれも次回に反映可能な内容である。

今後希望するテーマは「新潟の食材・グルメ」（73.9%）、「日本酒・地酒」（66.1%）、「米・おにぎり」（61.7%）が上位を占めた。自由記述でも米の食べ比べ・新米試食会・日本酒・クラフトビールを挙げる声が多く、次回企画の方向性を裏づける結果となった。