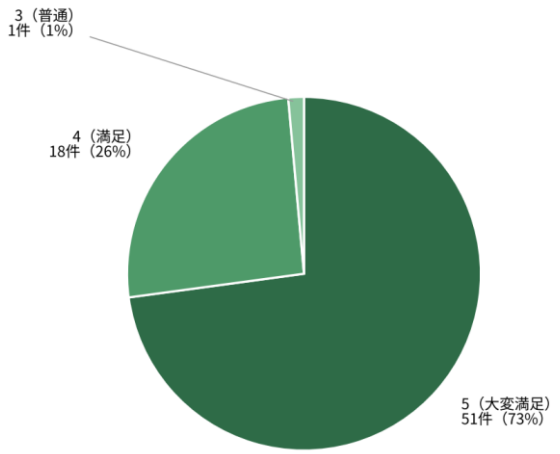
2026.10.28

# 2026 にいがた新米パーク in THE NIIGATA　参加者アンケート（結果）

| | |
|---|---|
| **開催日** | 2026 年 9 月 21 日（月・祝）・22 日（火・祝）・23 日（水・祝）　3 日間 |
| **時　間** | ①11:00～　②13:00～　③17:00～（3 日間で全 8 回／各回約 55 分・食べ放題 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** | 4,000 円（税込）　※新米 3 品種＋ごはんのお供 食べ放題＋ドリンク飲み放題 |
| **主　催** | 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA |
| **参加者** | 90 名 |
| **回答者** | 70 名（回収率 77.8%） |

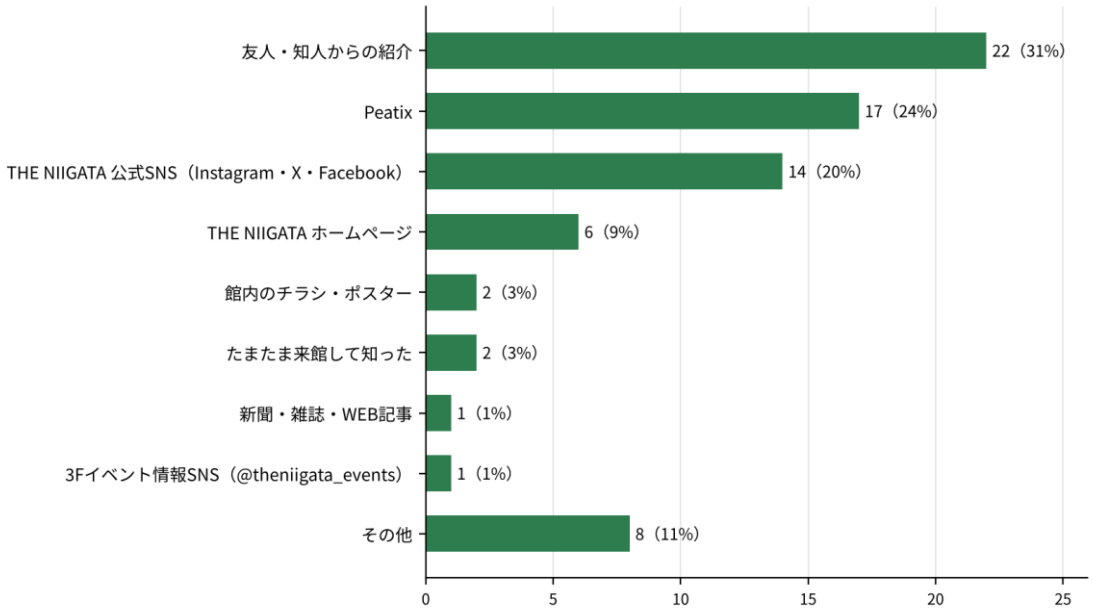
## アンケート結果

### 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）



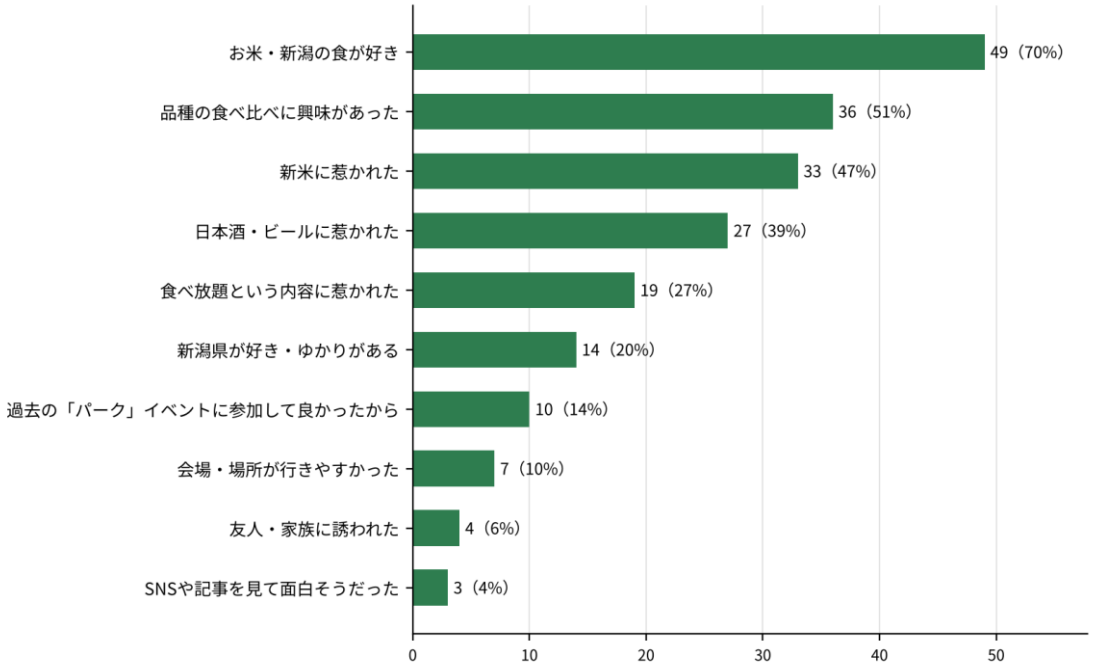

**平均 4.71 ／ 5.0　　「満足」以上（4・5）＝69 件・98.6%**

## Q. このイベントを何でお知りになりましたか



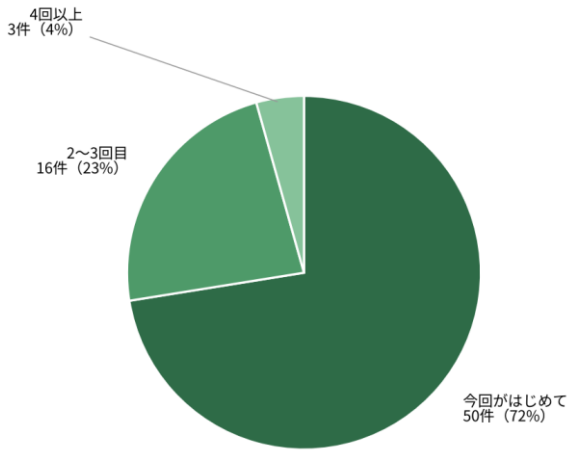

※「友人・知人からの紹介」が 31.4%で最多。Peatix（24.3%）、THE NIIGATA 公式 SNS（20.0%）が続く。

## Q. 参加しようと思った理由は何ですか（複数回答可）



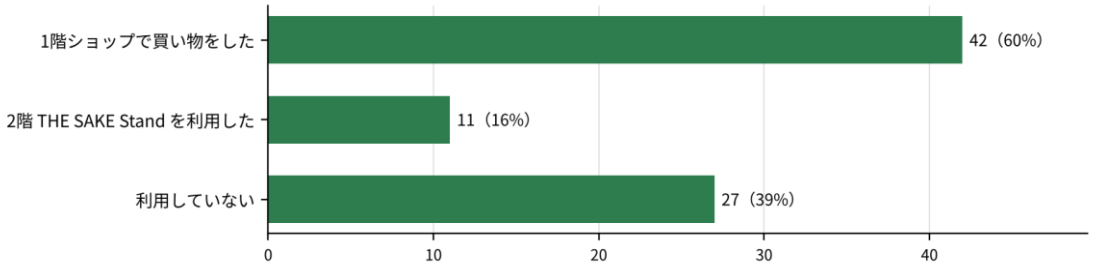

※「お米・新潟の食が好き」が 70.0%。「品種の食べ比べ」（51.4%）、「新米に惹かれた」（47.1%）が続く。過去の「パーク」イベントの参加者からのリピートも 14.3%あった。

## Q. THE NIIGATA のイベントへのご参加は何回目ですか



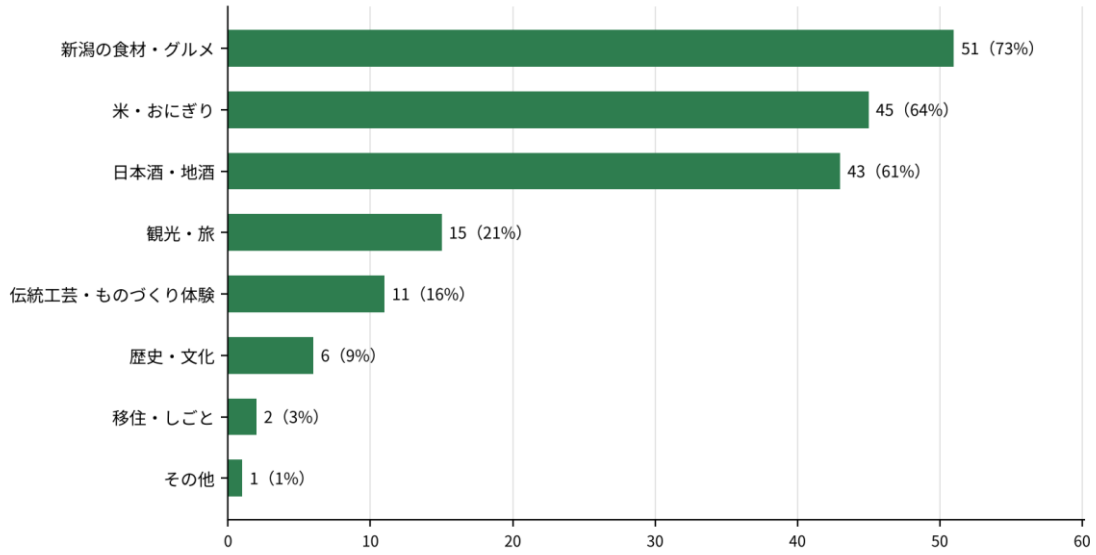

※初参加が 72.5%。2 回目以上のリピーターも 27.5%となった。

## 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）



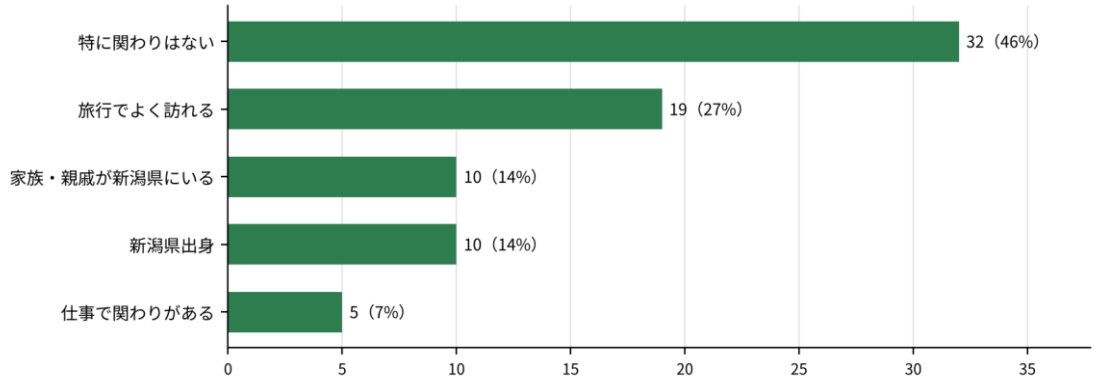

※「利用していない」を除く 61.4%が館内の他フロアを利用。1 階ショップの利用は 60.0%。

## 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」「米・おにぎり」「日本酒・地酒」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




※「特に関わりはない」が 45.7%。新潟にゆかりのない方にも新潟米の魅力を届けることができた。

## Q. ご意見・ご感想（自由記述・抜粋）

**【満足度の理由・ご感想】**

- 葉月みのりとこしいぶきとくらべることで、なつひめの味がわかってとても良かったです。イベントのテーマに合っていると感じました。
- お米の食べ比べで、なつひめの美味しさを知った。

- 食べたことのない品種しかなく、硬めの炊き具合もめちゃくちゃ好みで美味しかったです。ごはんのお供も沢山あって楽しめました。
- お米の食べ比べを楽しめただけでなく、新潟の特産品を使ったご飯のお供も堪能でき、どれも非常に美味しかったため。
- 普段の食べ放題にはないご飯のお供など、新潟の味をたくさん知る事ができて、大変満足です。
- にいがたの「食」の魅力を全方位から体験できた。スタッフの皆さんのホスピタリティも good！　納豆と漬物の組み合わせ（きりざい）は癖になりそうです。学生さんが開発したオシャレメニューも、どんどん全国展開してもいいですね。
- 車麸と椎茸の煮物や、青菜のおかずと鮭がとても印象に残っています。お味噌汁や緑茶もすごく美味しくておかわりしました。にんじんジュースやル レクチエのジュースも美味しかったです。
- お米とご飯がとても美味しかった！日本酒もたくさん品揃えがあって、新潟の魅力を知れたので。
- どれを食べても本当に美味しく、しかもこれが食べ放題なんて…！贅沢なひとときでした。
- 前回同様、お酒の種類が豊富で、お米やごはんのお供がとても美味しかったから。／えだまめに続き、とっても楽しかったです。
- 素敵な雰囲気の中、素敵なスタッフさんと素敵な時間を過ごせたから。
- 新潟に旅行に行きたくて情報集めに来館する予定でしたが、イベントを知ってこちらに参加してから 1 階と 2 階に寄りました。
- たまたま 3 階にふらっと来て知ったイベントでしたが、このようなイベントがあると知っていたら定期的に来たいと思いました。

## Q. 今後開催してほしい企画など（自由記述・抜粋）

---

- このようなお米のイベントをまた開催してほしいです。／あたたかみがあるイベントでした。また是非やってください！
- 今回や前回のような新潟の食に関する食べ放題イベントがあると嬉しいです！（お酒が飲めるととても嬉しいです！）
- 最初のお話にあった枝豆のイベントは参加してみたい／えだまめ食べ放題

- 果物のイベント／ミニ酒の陣／ビールのイベント
- 新潟の御当地グルメ特集／郷土料理バイキング／新潟の特産品のイベント
- 新潟のブランド卵を使った TKG（たまごかけごはん）と木桶醤油の企画
- 新潟にお茶のイメージがなかったので、お茶に関する企画
- 移住相談の企画
- 県の地図を貼りだして、お米の産地やお供の地域がわかると、新潟を訪れるときの「たのしみ」になりそう。
- 食べ比べた 3 品種のお土産セット（別売りでも OK）が欲しい。

## 総括

---

満足度は 5 段階平均 4.71、「満足」以上が 98.6%と非常に高い評価を得た。

2026 年デビューの新品種「なつひめ」を、極早生の「葉月みのり」、早生の「こしいぶき」と炊きたてで食べ比べる構成が好評で、「比べることでなつひめの味がわかった」「なつひめの美味しさを知った」など、新品種の魅力を首都圏にいち早く伝える機会となった。

鮭の焼漬、きりざい、栃尾のあぶらあげ、十全なす、車麸などの“ごはんのお供”ビュッフェや、ひやおろし・ル レクチエジュースなどのドリンクにも多くの声が寄せられ、「新潟の食を全方位から体験できた」と、新米を入口に新潟の食文化全体を楽しんでいただけた。

初参加が 72.5%、新潟県と「特に関わりはない」方が 45.7%を占めた一方、えだまめパークからの連続参加など、過去の「パーク」イベントからのリピーターも生まれている。認知経路は「友人・知人からの紹介」が最多となり、口コミで参加の輪が広がった。

参加者の 61.4%が館内の他フロア（1 階ショップ 60.0%）を利用。今後希望するテーマは「新潟の食材・グルメ」（72.9%）、「米・おにぎり」（64.3%）、「日本酒・地酒」（61.4%）が上位で、果物、地ビール、TKG、お茶など新たな企画のリクエストも寄せられた。