にいがた発酵ラボ

新潟県酒造組合・大平俊治会長と料理研究家・中島有香さんが語る

発酵食・新潟SAKEの魅力

～酒粕&さかすけ料理と「緑川」を味わいながら～

2026.12.13 sun.

15:00～17:00

定員 30名(先着)
参加費 3,500円
『cushu手帖2026-27』・酒粕付き

第3回の「にいがた発酵ラボ」では、中島有香さんとともに
新潟県酒造組合会長の大平俊治さんをお迎えし、お二人に
新潟清酒の発酵食としての魅力を語り合っていただきます。
米国の有力メディア『ナショナル ジオグラフィック』の
「2027年に行くべき世界の旅行先25選」に選出された新潟県。
その理由の一つに「日本酒造りをはじめとする発酵食品の文化」
があげられています。発酵の視点から新潟清酒と、その副産物の
酒粕やさかすけについてお話いただきます。

●第1部：大平俊治さんと中島有香さんの対談（1種類の試飲＆おつまみ）
●第2部：緑川酒造のお酒（3種）× 中島さんの酒粕＆さかすけ料理

コーディネーター　髙橋真理子（ニール）



大平俊治

魚沼市出身。2015年に新潟県酒造組合第17代会長に就任。2017年には新潟県、新潟大学と世界初の学問「日本酒学」の連携協定を結ぶ。国内外からファンが訪れる「にいがた酒の陣」創設メンバー。1884（明治17）年に創業した緑川酒造（魚沼市）5代目社長を経て2025年に会長に就任。製造から販売まで独自の手法を取り入れ、県内外の特約店とともに「緑川」を飲み手に届ける。



中島有香

料理研究家。大阪市出身。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。結婚を機に新潟市へ移住し、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』（ニール）、『気がつけば、おぼん酒』（STUDO CELLO）など。利き酒師、新潟清酒名誉大使。

お申し込みはこちら ➡

主催：銀座・新潟情報館 THE NIIGATA
協力：新潟県酒造組合　緑川酒造株式会社　株式会社ニール