

体験型ブース「新潟で乾杯」 概要

蛇口から、新潟の地酒を。～空港が“乾杯ロビー”になる 21 日間～

1 ブース概要

会場は「新潟空港乾杯ロビー（KIJ Cheers Lobby）」として、“蛇口”から新潟の地酒をセルフで注ぐ新体験を軸に、新潟のガストロノミー（食文化）を一口サイズで楽しめます。

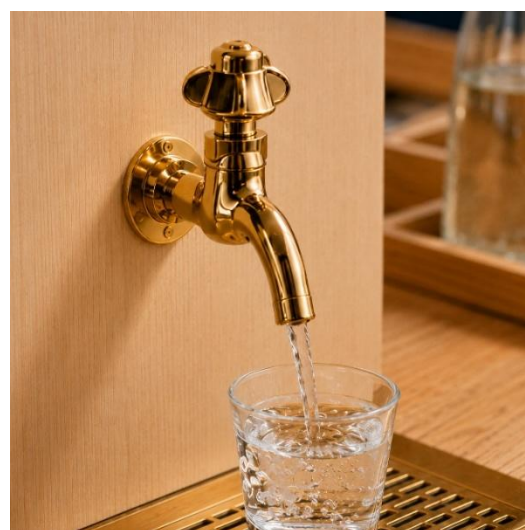
新 | 潟
— で —
乾 | 杯新潟空港 カンパイロビー
KIJ Cheers Lobby

名称	新潟で乾杯 (会場名称:新潟空港乾杯ロビー / KIJ Cheers Lobby)
会期	2026 年 8 月 19 日(水)～9 月 8 日(火)
時間	月・水・金・日曜日:11:00～20:00 火・木・土曜日:11:00～19:00 ※曜日により終了時刻が異なります
会場	新潟空港 1 階 センタープラザ(新潟市東区松浜町 3710)
料金	入場無料 飲食は有料(角打ち 500 円～/週末特別プログラム 2,000 円)
週末特別プログラム	「新潟ガストロノミーアワード 2026」の受賞店シェフが会場に登場し、特別メニューを提供 8 月 23 日(日) 料亭 能登新 / 8 月 30 日(日) mûrir / 9 月 6 日(日) 日本料理 魚幸 ※各日数量限定
主催	新潟県 (交通政策局 空港課)
協力	新潟空港ビルディング株式会社
監修	中村孝則 氏 (新潟県推進ブランド品目アンバサダー)
運営	株式会社フルタイム

◆ ポイント① “蛇口から日本酒” — 空港で、新潟をひとめぐり

- カウンターに並ぶ蛇口から、新潟の地酒や県産品のジュースをセルフで注げる、これまでにない体験。
- 日本酒の蛇口は4基。上越・中越・下越・佐渡、それぞれの地域の地酒を週替わりで提供。飲み比べて“推し蔵”を見つけられます。
- 甘酒や県産フルールジュースの蛇口も4基ご用意。お子さまやドライバーの方も楽しめます。
- 500～1,500 円の選べるメニューで、飲み比べや郷土の味(のっぺ・枝豆・タレカツ 等)とのペアリングを気軽に体験。
※ただし、週末特別プログラムは除く

※ ドリンクは蛇口からの提供の他、地域別の日本酒や県産地ビール・ウイスキー・ワイン等を常時角打ちスタイルでも提供します。ノンアルコール・ソフトドリンク及びフードも同じく常時提供します。



蛇口から日本酒体験イメージ

※蛇口の形状等含め準備段階のイメージであり、変更となる場合があります

◆ ポイント② 週末特別プログラム — 受賞店シェフが空港に登場

会期中の毎週日曜日には、「新潟ガストロノミーアワード 2026」の受賞店シェフが登場。その日限りの特別メニューを数量限定で提供します。

開催日	参加店舗	アワード受賞	シェフ／概要
8月23日(日)	料亭 能登新 村上市	GOLD	山貝 誠 料理長(十一代目) 村上の鮭文化を継ぐ、二百年の料亭
8月30日(日)	m0rir(ミュリール) 糸魚川市	DIAMOND	渡辺 光実 シェフ 薪火が引き出す、糸魚川のイノベーター
9月6日(日)	日本料理 魚幸 燕市	GOLD	渡辺 雄太 料理長 燕の職人技が息づく、正統の日本料理

- 提供内容:シェフによる一口メニュー3種＋日本酒3杯(おすすめ1杯＋選べる2杯)のセット 2,000円
- 各日、数量限定での提供となります(なくなり次第終了)。

※その他の週末の実施内容は、決定次第あらためてお知らせします。

2 オープニングイベント概要(報道関係者向け)

日時	2026年8月19日(水) 11:00～(30分程度) ※一般公開は同日 11:30頃を予定
会場	新潟空港 1階 センタープラザ「新潟空港乾杯ロビー」
登壇	中村 孝則 氏、山貝 誠 氏(能登新料理長)、渡辺 光実 氏(m0rir シェフ)、 新潟空港ビルディング株式会社 代表取締役社長 小関 貴裕 氏 新潟県交通政策局長 平松 勝久 氏
司会	今井 美穂 氏
内容(予定)	主催者あいさつ／本イベントについて(事業紹介)／アンバサダー・中村孝則氏による新潟ガストロノミートーク／蛇口開きセレモニー・乾杯／週末特別プログラム参加シェフの紹介／囲み取材
撮影ポイント	蛇口から地酒が注がれる「蛇口開き」の瞬間／蛇口が並ぶブース全景／中村氏と県内シェフの語り など

※内容、登壇者は現段階の予定であり、変更となる場合がございます

3 監修 中村 孝則 氏 プロフィール



新潟県推進ブランド品目アンバサダー・中村 孝則(なかむら たかのり)

1964年神奈川県葉山町生まれ。食文化や旅やライフスタイルをテーマに各メディアで発信。2023年より「新潟ガストロノミーアワード」審査員長を務める。2024年に「新潟県推進ブランド品目アンバサダー」に就任。2013年より2025年まで「世界のベストレストラン 50」ならびに「アジアのベストレストラン 50」日本評議委員長を務める。

*「新潟ガストノミーアワード」とは…

地域の風土や歴史、文化を料理に表現する「ローカル・ガストロノミー」の理念を体現する新潟県内の飲食店、宿泊施設、生産者などを発掘・表彰する取組。料理の質だけでなく、地域社会との連携やサステナビリティも総合的に評価される。

※ オープニングの取材、事前の個別取材、画像・ロゴ等の素材(高解像度データ)のご提供を承ります。株式会社フルタイムまでご連絡ください。
※ 本内容は準備段階のものであり、変更となる場合があります。