

体験型ブース「新潟で乾杯」概要 (令和8年8月14日追加情報反映版)

蛇口から、新潟の地酒を。～空港が“乾杯ロビー”になる21日間～



ブースのイメージ



蛇口から日本酒体験イメージ



空港エントランスで「新潟で乾杯」バナーがお出迎え

※上記画像はいずれも準備段階のイメージであり、変更となる場合があります

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。

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) ※保安検査前のエリアです。搭乗券がなくてもご利用いただけます
料金	入場無料 飲食は有料(乾杯パスポート500円～/週末特別プログラム(受賞店シェフ提供)2,000円)
週末特別プログラム	土曜日:「金の達人」がカウンターでおすすめの一杯をご案内 ※時間帯限定 日曜日:「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) m0rir / 9月6日(日) 日本料理 魚幸 ※各日数量限定
主催/協力 監修/運営	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

※20歳未満の方および車を運転される方への酒類の提供はいたしません。



◆ 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。
- 甘酒や県産フルーツジュースの蛇口も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。

◆ ポイント② 週末特別プログラム — 受賞店シェフと金の達人が空港に登場

■ 土曜日 | 「金の達人」がおすすめの一杯をご案内

毎週土曜日には、新潟清酒達人検定の最上位「金の達人」がカウンターに立ち、ご来場のみなさまの、その日の気分やお好みに合わせて、おすすめの一杯をご案内します。

実施日：8月22日(土)、8月29日(土)、9月5日(土) ※一部の時間帯での実施となります

■ 日曜日 | 新潟ガストロノミアワード受賞店シェフが特別メニューを提供

毎週日曜日には、「新潟ガストロノミアワード 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)	mQrir(ミュリール) 糸魚川市	DIAMOND	渡辺 光実 シェフ 薪火が引き出す、糸魚川のイノベティブ
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
- 日本酒3杯は、ビール・ワイン等の他のお酒、またはソフトドリンクへの変更も承ります。
- 各日、数量限定での提供となります(なくなり次第終了)。

<8月23日(日) 料亭 能登新 提供メニュー決定>

週末特別プログラムのトップバッターとなる料亭 能登新の提供メニューが決定。

1777年の創業から249年余、村上の食文化を受け継いできた料亭が、当日限りの三品をご用意します。新潟県の推進ブランド品目である「のどぐろ 美宝」「えだまめ」「新潟米」に加え、「新潟ガストロノミアワード 2026」受賞農家の新じゃがいもや枝豆を使い、村上という土地の食の厚みをひとつちずつお楽しみいただけます。

- 1 のどぐろ 美宝 松笠焼き 新じゃがのどぐろ出汁塩・焼き枝豆を添えて
- 2 新潟ウイスキー うなぎ棒寿司
- 3 村上郷土料理 大海のゼリー寄せ／鮭の炙り熟成酒びたし

※8月30日、9月6日の提供メニューについては、オープニングイベントにて発表予定です。

2 料金体系 — 500円から、新潟をひとめぐり

有料試飲・試食は、スタンプカード形式のチケット「乾杯パスポート」をご購入いただき、ドリンクと一口メニューを組み合わせて、新潟の酒と食を少しずつお楽しみいただけます。

乾杯パスポート	価 格	内 容
テイスティング	500円	ドリンク2杯
エントリー	500円	ドリンク1杯 ＋ 一口メニュー1品
スタンダード	1,000円	ドリンク2杯 ＋ 一口メニュー2品
プレミアム	1,500円	ドリンク3杯 ＋ 一口メニュー3品

- ドリンクは「蛇口」「角打ち」のどちらからでもお選びいただけます。
- お飲みいただくごとに、パスポートにスタンプを押します。スタンプの入ったパスポートは記念にお持ち帰りいただけます。
- 日本酒以外のアルコールおよび一部のソフトドリンクは、2杯分としてお引き換えいただけます。

■「蛇口」と「角打ち」

蛇口	カウンターに並ぶ蛇口から、ご自身で注いでいただきます。日本酒は上越・中越・下越・佐渡の4地域から、週替わりで提供。甘酒やルレクチェジュース等のソフトドリンクの蛇口も併設しています。
角打ち	銘柄をご指定いただき、カウンターでお注ぎします。日本酒のほか、県産のクラフトビール・ワイン・焼酎・梅酒などもご用意しています。

※ 提供する銘柄・品目は、仕入れの状況により変更となる場合があります。数量限定のため、品切れの際はご容赦ください。

3 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) 11:00～11:30(30 分程度)
会場	新潟空港 1 階 センタープラザ「新潟空港カンパイロビー」
登壇	中村 孝則 氏(監修・アンバサダー) 山貝 誠 氏(料亭 能登新 料理長) 渡辺 光実 氏(mûrir 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	開会・登壇者紹介／挨拶／新潟の食をめぐるクロストーク／事業紹介／蛇口開き
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
試飲・試食	11:35～12:00 報道関係者向けに、シェフによる一口メニューの試飲・試食および撮影の時間を設けます
一般公開	同日 11:30 頃を予定

※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

4 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。 ＊「新潟ガストロノミーアワード」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。