

新しい生活様式に対応した「食の新潟」の魅力を発信します

～四季折々の食材が届く定期便「てのひら新潟」、
フレンチのトップシェフとのコラボ企画「めぐる新潟」を開始します～

新潟県では多様な農林水産物や加工食品、食文化等の魅力を一体的に発信し、産地としての新潟のイメージを向上させるため、食の新潟・魅力再発見発信事業を展開しています。

この事業の施策として、雑誌「ELLEgourmet（エル・グルメ）」と連携し、枝豆、丸なす、ルレクチエ等、旬の新潟県産食材を届ける全3回の定期便企画「てのひら新潟」、フレンチのトップシェフ及びインフルエンサーによるライブ配信等を行う「めぐる新潟」を以下のとおり実施します。

1 「てのひら新潟」について

食を切り口に豊かなライフスタイルを提案するフードマガジン『ELLEgourmet』の編集部が厳選した新潟食材が満載の食材定期便「てのひら新潟」を全3回に渡りお届けします。

実施期間：9月・11月・1月の全3回定期便

第1回（9月）9月16日受付開始

サービス形式：定期便（サブスクリプション）／単回購入も可能

価格：セット価格 18,000円 / 単回 6,400円（消費税、送料別）

特設ページ：<https://www.elle.com/jp/pr-stories/>

[promotion/a33478472/tenohiraniigata-2009/](https://www.elle.com/jp/pr-stories/promotion/a33478472/tenohiraniigata-2009/)

（ELLEgourmet オンライン内特設ページ）



<第1回定期便イメージ>

2 「めぐる新潟」について

「食の新潟」というイメージを新潟県内だけではなく全国に向けて発信したいという思いから、現地へ行かずとも「新潟をめぐっている」ような感覚になっていただけるよう、以下の企画を実施します。

オンラインでは、フレンチレストラン「à nu Shohei Shimono」のオーナーシェフを務める下野昌平さんと、簡単で美味しいレシピのプロ「ぐっち夫婦」が、YouTube で新潟の旬の食材をテーマにお料理ライブ配信を行います。

また、オフラインでは「à nu Shohei Shimono」で新潟の食材を使った料理を実際に期間限定で提供します。

<オンライン>

日 時：9月21日(月・祝) 12:00～

配信アカウント：YouTube チャンネル「ぐっち夫婦の今日なにたべよう？」

URL：https://www.youtube.com/channel/UCz9uBd3keJnuXcQHpskEDyg

出演者：下野昌平氏、ぐっち夫婦



<オフライン>

日 時：9月21日(月)～26日(土)

場 所：「à nu Shohei Shimono」

(東京都渋谷区広尾 5-19-4 SR 広尾ビル 1F)

内 容：新潟県産食材を使用したコース料理の提供

料 金：20,000円～

【下野昌平シェフ】

1973年生まれ。フランスの数々の名店での修業を経て帰国後、現在は広尾の「à nu Shohei Shimono」のオーナーシェフ。クラシックに裏づけされた技術を持ちながら、新しいアイデアを生かした料理は多くの人を魅了している。



【ぐっち夫婦】

SNSやYouTubeで発信する料理家夫婦。Instagramのアカウント登録者数は約60万人で、自宅で簡単に作れる料理の作り方や夫婦の食事風景を発信中。YouTubeチャンネルでのライブ配信では視聴数が15万を超えることもある、今注目の料理 You Tuber でもある。

<本件についてのお問い合わせ先>

農林水産部食品・流通課 渡辺、白井

電話 025-280-5303、025-280-5305

(内線 2940、2949)