

令和5年9月15日
農林水産部 食品・流通課

県の雪国の発酵食文化発信事業^{※1}から生まれたプロジェクト「SALON85」^{※2}と
首都圏の飲食店がコラボレーションしたメニューが販売されます

「SALON85」が開発した、発酵生コンソメと赤ワインをベースにしたソースを使用したピザが、下記のとおり首都圏の飲食店で販売されます。ピザのトッピングについても、新潟県産品が使用されます。

※ 詳細については別紙参照

記

1 販売期間

令和5年9月15日（金）から12月14日（木）まで

2 販売場所

- ・800° DEGREES ニュウマン新宿店
（東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-55 ニュウマン新宿エキソト）
- ・800° DEGREES 南青山店
（東京都港区南青山5-4-50）

（※1）雪国の発酵食文化事業について

県では新潟らしい地域資源として「雪国の発酵食文化」に着目し、新潟の多様な食の魅力を、食文化の特色やストーリー性等を組み合わせ、一体的にプロモーション展開し、本県の発酵食の需要拡大を図ってきました。

（※2）SALON85（サロン85）について

県内の発酵関連企業7社が参加し展開するライフスタイル型プロジェクト。「発酵を楽しむ、これからの食を考える」をテーマに、都会的なフードプロダクトを提案しています。

- ・SALON85 参加企業：百川味噌株式会社、山田醸造株式会社、株式会社渋谷商店、株式会社山本味噌醸造場、株式会社越後一、有限会社町田醤油味噌醸造場、株式会社杉田味噌醸造場
- ・参考 HP：<https://madeinniigata.com/project/salone85/>

【お問い合わせ】

農林水産部 食品・流通課 西沢、木村
（直通）025-280-5963
（内線）2953