

**新潟空港 1 階に体験型ブース「新潟で乾杯」が期間限定オープンします。**  
**(令和 8 年度「にいがた空の魅力創出事業」)**

県では、本県旅行の玄関口である新潟空港において、短時間で気軽に新潟の酒と食を体験できるブース「新潟で乾杯」を期間限定で設置します。

また、初日となる 8 月 19 日(水)には、報道関係者向けオープニングイベントを実施します。

### 1 ブース概要

【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】 令和 8 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)

【特徴】 ① 蛇口から日本酒や県産品のジュースを提供

② 週末は新潟ガストロノミーアワード 2026 受賞店シェフが特別メニューを提供

※ その他詳細は別紙のとおり

### 2 オープニングイベント概要(報道関係者向け)

【日時】 令和 8 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」

【内容】 蛇口開きセレモニー ほか ※別紙のとおり

### 3 本事業の目的

○ 新潟空港にて「新潟の食」を気軽に楽しめる体験型コンテンツを提供することが、新潟空港利用者の旅行満足度や本県への再訪意欲の向上に与える効果を検証するため、実証事業として期間限定で実施するものです。

○ 今回の結果・効果を踏まえ、将来の本格導入や常設化の可否について検討するとともに、新潟空港の更なる利用促進に取り組んでまいります。

ブースのイメージ

※準備段階のイメージであり、変更となる場合があります



本件についてのお問い合わせ先

【事業全体】

交通政策局空港課 堀井、齋藤

TEL：025-280-5865 (直通) 内線 2391

【オープニングイベント、コンテンツ運営】

「にいがた空の魅力創出事業」運営事務局

株式会社フルタイム 担当：平澤・宮

TEL：03-6412-7795 FAX：03-6412-7796

MAIL：info@fulltime.co.jp

## 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。



|           |                                                                                                                  |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 名称        | 新潟で乾杯<br>(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<br>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<br>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<br>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<br>村上市        | GOLD    | 山貝 誠 料理長(十一代目)<br>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)<br>糸魚川市 | DIAMOND | 渡辺 光実 シェフ<br>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<br>燕市        | GOLD    | 渡辺 雄太 料理長<br>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(mQrir シェフ)、<br>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<br>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。