

新潟県応援マルシェ

首都圏の電力を支える新潟の魅力を知って・買って・応援

電力供給を通じて首都圏を支える新潟。
その豊かな魅力をお届けします。



2026

6.16(火) 11:00-18:00

入場無料

どなたでも入場できます

会場 日経ビル3階 日経ホール&ホワイエ
〒100-8066 東京都千代田区大手町1-3-7

- 首都圏の電力を支える新潟県の紹介・PR
- 新潟県産品の販売 (枝豆、米、日本酒、米菓、水産加工品、工芸品 など)
- 新潟県内各地の酒蔵などによる日本酒の試飲販売
- 新潟県GX戦略、日本酒学についてのセミナー など



主催: 一般社団法人 日本経済団体連合会

協力: 新潟県

JR東日本新潟シティクリエイト株式会社

新潟大学日本酒学センター

東京電力ホールディングス株式会社

イベント問合せ先: niigatamarche@keidanren.or.jp

当日販売予定の新潟県産品の一部ご紹介

ご購入された品物は宅配便での配送も承ります。

米 ふっくら艶やか



酒 新潟が誇る銘酒



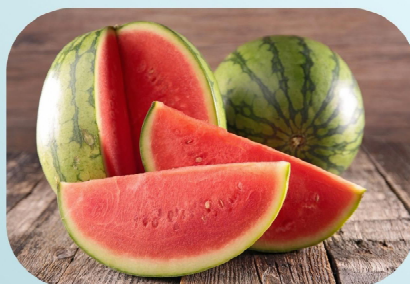
米菓 あと引くおいしさ



枝豆 香り豊かに甘く



スイカ みずみずしい甘さ



工芸品 職人の技が光る



〈セミナーのご案内〉

「GX 関連産業集積を目指す新潟県の取組」

① 11:30～11:50 ② 14:30～14:50

カーボンニュートラル実現に向けた取組みやGX産業クラスター形成に向けた構想

新潟県産業労働部産業立地課 長沼 潔 課長

「日本酒学」

① 12:00～12:20 ② 14:00～14:20

新潟発の学問「日本酒学」日本酒を軸に農業・産業・文化を横断し、その意義と新たな展開

新潟大学日本酒学センター長 岸 保行 教授



「地域性&マーケット」

① 12:20～12:40 ② 16:30～16:50

新潟清酒の地域性を支える自然や技術、「淡麗辛口」の背景とともに、市場変化を踏まえた今後の可能性

新潟大学日本酒学センター長 岸 保行 教授



「日本酒醸造微生物」

① 15:00～15:20 ② 16:50～17:10

新潟の日本酒醸造を支える微生物に注目し、その種類や役割、歴史や研究事例

新潟大学日本酒学センター 西田 郁久 准教授



「酒米」

① 15:20～15:40 ② 17:10～17:30

新潟の酒米と日本酒の関係を中心に、肥料や気候が品質や酒造りに与える影響

新潟大学日本酒学センター 宮本 託志 准教授



本イベントの販売商品は、新潟県公式アンテナショップ「THE NIIGATA」でも販売しています。

※季節もの商品など一部除く



新潟県公式アンテナショップ
銀座・新潟情報館 THE NIIGATA

ショップの情報など詳細はこちらから→



公式HP



公式オンラインショップ

※画像はイメージです。※2026.5.19時点の情報です。内容を変更する場合がございます。