## 佐渡市報道資料





【本送信票を含む 1枚】

令和7年 10 月8日

## サドメシランサミット 2025 を開催します (商談会出展事業者のお知らせ)

令和7年 10 月6日開催の市長記者会見で「サドメシランサミット 2025」の開催についてお知らせしましたが、商談会事業者が確定しましたので、改めてお知らせします。

本サミットは、佐渡産の食材を積極的に活用している島内外の飲食店などを「佐渡産品提供店(サドメシラン)」として認定し、佐渡産食材の販路拡大、島外の佐渡ファンづくりを目指して取り組んでいるサドメシラン認定事業の一環として行うものです。

当日は、元東急ホテルズの総料理長である加藤完十郎シェフをお招きし、「佐渡の食で感動と喜びを提供するには?」をテーマにご講演いただきます。

商談会には、島内食品関連事業者のほか、「無名異焼」の事業者も出展し、伝統的工芸品の 魅力を PR します。

- ●日 時 令和7年 10 月 15 日(水) 13:30~16:00 ※第一部 講演会 13:30~14:30 第二部 商談会 14:45~16:00
- ●会 場 あいぽーと佐渡(佐渡市両津夷 384-11)
- ●商談会出展予定事業者(14事業者)
  - へんじんもっこ(ソーセージ)
  - しあわせ豆富(豆腐)
  - ・むぎとお米と柿農家伝右エ門(麦米)
  - ・まめやハロン (納豆)
  - ・サンフロンティア佐渡(魚加工品)
  - 赤水窯 (無名異焼)
  - · 小平窯 (無名異焼)

- 早助屋(いごねり)
- ・弓ヶ浜水産 (養殖鮭)
- 佐渡乳業 (乳加工品)
- ・farmEASE (きくらげ)
- ・羽吉浜漁業協同組合(ながも)
- 玉堂窯元 (無名異焼)
- •国三窯(無名異焼)
- ●その他 取材をご希望の方は、10月14日(火)までに下記担当までご連絡をお願いします。

本件についての問い合わせ先

佐渡市役所地域振興部地域産業振興課

担当:鍵谷、藤井

電話(直通)0259-67-7863

