## 佐渡市報道資料





【本送信票を含む 3枚】

令和7年10月22日

# 新潟伊勢丹で「佐渡の良いモノがたり」を開催します

佐渡市の連携協定先である(株)新潟三越伊勢丹にて、島内事業者の佐渡産品の販路拡大を 目的として「佐渡の良いモノがたり」を開催します。

10 月 28 日(火)から、6階催事場にて開催されるイベントでは、伝統工芸品とユネスコ無形文化遺産への提案をテーマに、さまざまな商品展開と体験をご用意しています。

伝統的工芸品に指定されている「佐渡の無名異焼(むみょういやき)」をはじめ、日本一の酒蔵数を誇る新潟県より、「伝統的酒造り」として島内の酒蔵が造る日本酒をご紹介します。

会場内には、島内各酒蔵の日本酒を飲み比べできる試飲カウンター「スナック サド」を設置するなど、佐渡の風土と文化が育んだ個性豊かな日本酒を体験いただけます。

翌 10 月 29 日(水)からは、1階「越品」売り場にて、佐渡島内の事業者による佐渡産品の販売会を開催します。各出店事業者が店頭で直接お客様に対応しながら、佐渡の魅力を存分にPRします。

さらに、イベント初日の 28 日(火)には、渡辺市長によるトップセールスも予定しており、佐渡のこだわりの逸品をご紹介します。

- ●会 期 第一会場(新潟伊勢丹1階越品売り場)令和7年 10 月 29 日(水)~11 月4日(火) 第二会場(新潟伊勢丹6階催物場)令和7年 10 月 28 日(火)~11 月3日(月・祝) 各日 10:00~19:00 ※6階最終日は 16:00 終了 1階最終日は 17:00 終了
- ●会 場 新潟伊勢丹(新潟市中央区八千代1-6-1)
- ●内 容 1階越品売り場…佐渡の食品を中心とした、試食販売を展開(お菓子、海産物、米) 6階催物場…「佐渡無名異焼」と佐渡酒蔵の日本酒の展開、試飲

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、石黒

電話(直通)0259-67-7863

佐渡市

# 新潟伊勢丹で佐渡産品を紹介します! ~「佐渡の良いモノがたり」開催~

株式会社新潟三越伊勢丹(本社:新潟県新潟市、代表取締役:櫻井 俊晴)は、令和 4 年度に佐渡市と締結した連携 協定に基づき、産品の磨き上げや販路拡大をプロジェクト化し、佐渡島内事業者の販売機会に繋げる販売会「佐渡の良 いモノがたり」を開催します。今年度は2会場と地階にて佐渡産品をご紹介いたします。6階特設会場にて伝統工芸品と ユネスコ無形文化遺産への提案をテーマに、無名異焼、佐渡の酒蔵とさまざまな商品展開と体験をご用意しています。1 階 NIIGATA 越品では、食品を中心とした佐渡の人気産品をご紹介いたします。

- ●第一会場(新潟伊勢丹越品1階 NIIGATA 越品/地下1階食品) 25年10月29日(水)~11月4日(火)※最終日午後5時終了
- ●第二会場(新潟伊勢丹6階催物場)

25 年 10 月 28 日(火)~11 月 3 日(月·祝)※最終日午後 4 時終了 ▽商品例(上段:6 階会場/下段:1 階 NIIGATA 越品)



<玉堂窯元> マグカップ 鈞窯

紫色の釉薬は天然の藁の灰を多量に調合に使用 佐渡金山から採れる赤土を使用して作られる佐渡 して、窯内に酸素を遮断する焼成方法により繊細 の伝統的工芸品「無名異焼」。佐渡の無名異焼 優美な発色をします。口あたりよく、取手も指2 本が入り安定した持ちやすさです。



< MuMyol>

#### 6,600円

を現代のスタイルに馴染ませ新たな価値として提 案する<無名異焼 MuMyol>の商品をご紹介し



<加藤酒造店> 金鶴 本醸造

#### 1,100円

酒米に「五百万石」を使用し、ほのかな香りと 程よい酸味、淡麗でなおかつキレのある辛口。 冷酒から燗まであらゆる温度帯で楽しめます。じ っくりと飲みあきしない酒となります。



<佐渡市/キンちゃん本舗>

米粉ロールケーキ (冷凍)

#### 1.800円

易い商品となっております。



<Berries> 大人のさくらんぼジャム

#### 1.026円

お米としても評価の高い佐渡米を100%使用した 希少な佐渡産さくらんぼを使用した限定品です。 ロールケーキとなります。もっちりとした食感と甘 大人の味わいを追求した「大人のさくらんぼジャ さひかえめのクリームで、大人から子供まで食べ ム」は、希少な佐渡産のさくらんぼを贅沢に使 用し、ワインとの相性を考えてブランデーとロー ズマリーを加えました。特別なシーンでのご利用 や、大切な方への贈り物に最適です。



<カニ直売所 弥吉丸> 浜茹で紅ズワイガニむき身

#### 1.491円

熟練の職人が絶妙な塩加減で浜茹でしており、 解凍してそのままお召しあがりいただけます。紅 ズワイガニの柔らかくほろっとほどける身をご賞 味ください。

#### 「佐渡の良いモノがたり」の取組みについて

「佐渡の良いモノがたり」は佐渡市地域産業振興課と連携し、参加希望事業者の募集から、佐渡島内での2回の商談会を経て出店事業者を決定いたしました。商談会では、出店に関わる商談のみならず、参加事業者の商品の販路先での売り方、魅力の伝え方、パッケージデザインについて新潟伊勢丹のバイヤーがアドバイスをしており、商談会参加事業者の商売にまつわるお悩みについて、百貨店バイヤーならではの「顧客起点」の相談会という側面も持ち合わせています。また販売会では、生産者/事業者の都合がつく限り、自ら店頭に立っていただき、お客さまへの直接接客を通して、自社商品に対する"声"を体感し、売り方、魅せ方、次の商品開発、改良のヒントを得る機会としていただきます。また、佐渡産品にまつわるアンケートを実施し、市としての今後の施策のヒントに繋げます。

## 期間中イベントについて

- ① アンケートご協力で先着 100 名さまに「米袋ショッパーと金塊ティッシュのセット」1 個プレゼント
- ② 新潟伊勢丹地下 1 階、1 階 NIIGATA 越品、6 階催物場にて「佐渡の良いモノがたり」対象商品を税込 3,240 円以上 お買いあげの先着 30 名さまに「米袋ショッパーと佐渡島の金山世界遺産登録記念スプーンのセット」を差しあげま す。
- ③ 11月1日(土)・11月2日(日)各日午前10時~午後7時にて「スナックニイガタ」を開催。新潟古町の日本酒専門 バー「ぽんしゅがある」のママ、上村桃代さんが来場し、試飲と共にお手伝いをいたします。

## 佐渡市長トップセールスを行っていただきます

10月28日(火)に、佐渡市長がご来店!佐渡産品の魅力発信をトップセールスで一緒に行っていただきます。 日時:令和7年10月28日(火)午後3時~午後5時(予定)場所:6階催物場



#### 【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

ぜひ取材賜りますようお願いいたします。

取材のお申し込み・お問合せは、下記までご連絡の程、お願い申し あげます。

新潟三越伊勢丹 販売促進担当宛 電話 025(241)3554