

●おやこde Nagaoka Station trip
(多世代交流館になニナ×JR東日本
長岡駅)【300円+別途入場券大人150
円、小学生70円】※要事前申込
駅員さんといっしょに長岡駅を探検し
よう！子ども駅長の制服も試着もでき
ます♪写真入り修了証とおまけグッズ
をプレゼント！
時間：
①9時45分～10時50分
②11時45分～12時45分
③13時10分～14時15分
定員：各回10組
お申し込みはこちらから▶



a エリア

●@アオーレ長岡 ナカドマ
長岡バイオエコノミーコンソーシアム事業紹介

- プラントフォーム
 - ①アクアポニックスの紹介
 - ②無農薬・無化学肥料の野菜「FISH VEGGIES」の販売
 - ③チョウザメのめり絵体験
- 緑水コンポストセンター
 - ①微生物の働きを活用して生活排水を肥料に変える取組の紹介
 - ②自社農場で収穫した野菜加工品の販売
- 越後ど発酵共同プロジェクト
 - ①プロジェクト紹介
 - ②長岡古志漬の販売
- ちとせ研究所
 - ①「タベルモ」入りオリジナルドリンクの試飲
 - ②長岡のブランド米「金匠」を育む土壌の微生物調査の取組の紹介



- 長岡バイオエコノミーコンソーシアム
市内の事業者が取り組むバイオ関連事業の紹介
- 岩塚製菓
米菓の販売 揚げたて米菓の試食もできます！
- 新潟県醤油協業組合
新潟県産しょうゆ「郷土の実り」やしょうゆスイーツなどの販売 試食もできます！
- ナジラーテ
 - ①バーニャカヴーもつ煮込み（神楽南蛮塩もつ煮込み）
 - ②自家製甘酒塩こうじ漬けの鶏むね肉冷菜
- 寺泊漁業協同組合×長岡工業高等専門学校
発酵食品を使った未利用魚料理の販売

- @NaDeCベース
●発酵を楽しく学ぼう！
(長岡工業高等専門学校)
①発酵にはpHがとっても重要！「発酵食品のpH測定体験」
②どのような微生物から作られる？「発酵食品を作る微生物当てクイズ」

- ミミズが世界を救う！
(長岡工業高等専門学校)
高専生と造形大生が食料問題について考えた！ミミズを活用した新しいライフスタイルを提案！
- SDGsゲーム&国際交流
(長岡技術科学大学)
SDGs プロモーターと一緒にSDGsについて楽しく学ぼう！

- 集まれ！日本酒わなげ大会
(いのプロ (長岡造形大学))
日本酒の瓶を使った輪投げゲーム
- ながおかカラクリテーマパーク
(いのプロ (長岡造形大学))
“長岡ならでは”をテーマにしたからくりおもちゃの展示、木材を使ったおもちゃ作り体験

b エリア ながおか市民センター

- @タニタカフェ
●醤油仕込み体験
(新潟県醤油協業組合)【500円】
※要事前申込
知っているようで知らないしょうゆのお話と、ペットボトルを使ったしょうゆ仕込み体験
時間：①10時～11時 ②13時～14時
定員：各回20名

お申し込みはこちらから▶



- 6SUBI×農高チャレンジカフェ
(6SUBI×長岡農業高校)
農高生が開発した「おから味噌」を使って、美容に嬉しい特製スープとスペシャルおにぎりのセットを販売！
- みそまる製作体験ワークショップ
(ぼんしゅ館)【150円】
①「みそまる」製作体験
②みそ・しょうゆ×だし味わい体験
各先着100名、事前申し込み不要

- うおへん
発酵食材を使った料理の販売
- Rural Reading
発酵をテーマにした軽食と物販
- ながおか多酒類！ほろ酔い巡り
市内8つの酒蔵・醸造所が出店！
(朝日酒造、お福酒造、柏露酒造、栃倉酒造、恩田酒造、美峰酒類、栃尾ワイン、UNE)
- @角打ち+81 カネセ商店
●日本酒飲み比べ体験
新潟県内・県外の日本酒飲み比べセットを販売！

- ハロウィンランタンを作ろう！
(NaDeC) ※要事前申込
レーザーカッターを使ったハロウィンランタン作り
時間：13時～15時 (製作時間1.5時間)
定員：6名 小学3年生以上
対象 体験無料
お申し込みはこちらから▶

c エリア 大手通歩道

- NaDeC学生 日本酒PJ
(NaDeC) ※要事前申込
4大学1高専の学生がオリジナル日本酒カクテルをプロデュース
TOSI by ROJO特製おつまみとのペアリング体験
- NaDeCクラフトマーケット (NaDeC)
ハンドメイドアクセサリー、小物雑貨など



「発酵・醸造のまち、長岡。」
webサイト

公共交通機関を利用してまちを巡ろう！ 駐車場の台数には限りがあります。お体の不自由な方や妊産婦の方などに利用していただけるようご協力をお願いします。



電車をご利用の方は、
信越本線又は上越線をご利用ください。



バスをご利用の方は、越後交通路線バス【長岡駅東口＝飛騨＝宮内線】
【長岡駅東口＝上下条＝滝谷線】【長岡駅東口＝村松＝高龍神社（蓬平）線】又は【宮内環状線】内回り・外回りをご利用ください。



【皆様へのお願い】・できるだけ、公共交通機関をご利用ください。
・交通ルール、マナーを守ってご移動ください。私有地への立ち入りは固くお断りいたします。
・宮内環状線エリアは、お車でお越しの場合、駐車は指定された4箇所の臨時駐車場に限りです。市営根田屋駐車場はご利用いただけません。

HAKKOtrip2022は、地域の企業、団体と住民の皆さまの協力により実施しています。
主 催：長岡の発酵ミーティング 共 催：長岡市
協 力：スノーフード長岡ブランド協議会 多世代交流館になニナ 長岡技術科学大学 長岡工業高等専門学校 長岡造形大学 長岡大学 長岡農業高等学校 新潟県醤油協業組合 越後ど発酵
ミライ発酵本舗株式会社 宮内根田屋 method
特別協賛：宮内根田屋 method (一般財団法人にいがた住宅センター)
協 賛：朝日酒造株式会社 岩塚製菓株式会社 株式会社江口だんご 株式会社越後一 お福酒造株式会社 河忠酒造株式会社 株式会社越のむらさき 越後酒造株式会社 関原酒造株式会社 株式会社第四北越銀行 高橋酒造株式会社 有限会社たちばな 栃倉酒造株式会社 中川酒造株式会社 株式会社新潟デリカ 柏露酒造株式会社 長谷川酒造株式会社 株式会社プラントフォーム 北越コーポレーション株式会社 株式会社星野本店 株式会社三崎屋醸造 味噌屋六 美峰酒類株式会社新潟支社 諸橋酒造株式会社 柳醸造株式会社 吉乃川株式会社 緑水工業株式会社
事 務 局：長岡市ながおか魅力発信課内 電話 0258-39-5151

新型コロナウイルス感染防止に向けて
熱中症のリスクが高い場合などを除き、マスクを着用してください。
体温が 37.5℃以上の人や体調がすぐれない人は来場をお控えください。
こまめな手指消毒をお願いします。
飲食は決められた場所で行ってください。
路上での飲食はご遠慮ください。

Aエリア

宮内駅～旧野口時計店

@宮内駅(車両倉庫前)
@秋山孝ポスター美術館長岡

【同日開催】宮内摂田屋蔵 Jazz
歴史のある建物と音楽を楽しめます。
【入場無料】
※ 10時から各会場で入場整理券を配布
時間：11時～16時
会場：宮内駅車両倉庫前、秋山孝ポスター
美術館長岡のほか、新喜屋別館、
米蔵、吉乃川醸蔵、星野本店三
階蔵の全6会場
主催：ミライ発酵本舗

Bエリア

総合案内～宮内1丁目交差点

@総合案内
新潟大学の学生が、各エリアをご紹介。
学生が摂田屋地域で取り組んでいるプロ
ジェクトも紹介します。

<2会場スタンプラリー受付>
受付：総合案内 参加無料
宮内摂田屋会場に3つ、長岡駅前会
場に3つのスタンプがあります。
① 1会場で3つ全てのスタンプを押し
て受付に戻ると、参加賞を受け取
れます。
② 両会場それぞれ1つ以上スタ
ンプを集めると、豪華プレゼントが当
たる抽選に応募できます。
受付は、長岡駅前エリアにもあります。

@歩行者天国のマルシェ

- **MAKINDO**
長岡造形大学の学生による作品販売。アクセサリー
や生活雑貨など
- **長岡大学 生島ゼミ**
機那サフラン酒本舗の鏝絵などをモチーフにスト
ラップを作るワークショップ
- **暮らしの雑貨店HOPI**
食器、布小物、フレグランスなど
- **kissa..**
アロマワークショップ、編み物アクセサリーなど
- **組子屋 継**
組子細工の小物、アクセサリーなど
- **えとせとら明**
ハンドメイド布小物
- **nijihiro works**
亀田縞や紺などを使ったブローチ、アクセサリーなど
- **Trefle**
ウッドバーニング雑貨販売、ワークショップ
- **Sourire**
ハンドメイド雑貨

- **miwa**
ステンドグラス小物、ドライフラワー小物など
- **waka**
ハンドメイド布小物
- **廃材屋さん**
廃材再生師 加治聖哉さん
のアート作品。小型作品、
ポストカード
- **Chaco.me**
ハンドメイドアクセサリー
- **Fuchi**
ハンドメイド雑貨
- **fetiche**
天然石ワイヤージュエリー
- **TOSI by ROJO**
雑貨
- **ブックスはせがわ**
書籍、雑貨など
- **id/g.m.design&art works**
アパレル、書籍、アート作品など



Cエリア 宮内1丁目交差点～越のむらさき前

- **長岡クラフトビールフェスティバル実行委員会**
クラフトビールのセレクト販売
- **中国酒食堂 en** ★越のむらさき：醤油 ★吉乃川：日本酒
ナガオカルーロー飯
- **Heisei Brewing** ★新潟県醤油協業組合：醤油
クラフトビール、汁物など
- **妻有ビール**
クラフトビール
- **醸燻酒類研究所**
クラフトビール
- **ゆめどり亭** ★新潟県醤油協業組合：醤油
味噌を使った炭火焼鳥、塩麴を使った炭火焼き
- **アロイ** ★新潟県醤油協業組合：醤油 ★長谷川農園：味噌
パッタイ、カレー
- **きんちゃんハム** ★朝日酒造：酒粕 ★朝日商事：かぐら南蛮味噌
ぐるぐるソーセージwith酒かす&かぐら南蛮味噌
- **ナガオカバル ルイージ** ★越のむらさき：醤油
お醤油を使ったアヒージョ、生ハム
- **ぼんしゅ館 長岡驛店**
出張利酒コーナー、市内酒蔵のお酒販売
- **ケセラセラ** ★味噌星六：味噌
スパイス味噌レモネード、ハンドドリップコーヒー
- **345's café** ★たちばな本舗：味噌
★Heisei Brewing：麦芽かす（ビアファイバー）
お味噌のガトーショコラ、NAGAOKAビアファイ
バークッキーなど
- **おうちパン教室** ★味噌星六：塩麴 ★柳醸造：甘酒
塩麴ラタトゥイユパン、アンバターサンドなど
- **Bake A.** ★新潟県醤油協業組合：醤油
醤油シフォンの黒糖クリームサンド、酒粕ガトーショコラなど
- **キッチンくるり** ★新潟県醤油協業組合：醤油
ロティサリーチキン、タコライスなど
- **御飯号by農業Crew** ★味噌星六：味噌
味噌チキンオーバーライス、りんごのソーセージなど
- **Bali茶屋** ★星野本店：味噌、塩麴、甘酒 ★旭屋：コッペパン
甘酒豆乳ラッシー、発酵ナシチャンプルスペシャルなど
- **あかしま**
大判焼屋が生地にこだわって作ったクレープ
- **大漁寿司** ★星野本店：醤油
精進寿司

★…使用している市内の発酵食品

Eエリア

星野本店、長谷川酒造周辺のマルシェ

● **摂田屋の「星長商店」の“粕味噌”**
星野本店と長谷川酒造が共同で作
った、HAKKOtrip だけの限定商品。両
店舗で販売

星野本店では豚汁、卵焼き、醤油赤飯やおにぎ
りなど、長谷川酒造では利き酒セット（おつまみ
付）、酒粕を使った生キャラメルと卵サンドを販売

Dエリア

米蔵、機那サフラン酒本舗周辺のマルシェ

- @米蔵、機那サフラン酒本舗
- **Catering割烹わだの** ★味噌星六：味噌
三種味噌の「醸すおでん」
 - **江口だんご** ★越のむらさき：醤油
肴味噌だんご、
醤油だんごなど ★星野本店：醤油
★吉乃川：日本酒
★味噌星六：甘酒
 - **SUZUDELI** ★越のむらさき：醤油
発酵カレー、
唐揚げ、カヌレ、
発酵ドリンクなど ★新潟銘醸：サフラン酒
★吉乃川：日本酒
★味噌星六：味噌

スノーフード長岡×長岡農業高校共同開
発の肴味噌を使用したメニューも登場!
(江口だんご、SUZUDELI、わだの)

- **豊詰酒場食堂びりけんや**
ブルドボークサンド、
栗の甘酒クリーム
サンド ★星野本店：味噌、塩麴
★旭屋：食パン
★吉乃川：甘酒
- **おむすびと汁と茶 6SUBI**
摂田屋発酵おむすび弁当

@吉乃川「醸蔵」
● **発酵パネルディスカッション**
メインパーソナリ
ティーは吉乃川 川
上麻衣さん。日本
酒・味噌・醤油が
出来る発酵のプロ
セスを紹介します。
ゲストには長年フレンチと発酵・日本
酒のマリアージュを提案してきた中澤
壮一さんをお迎えします。
申込不要／無料、先着10名
場所：吉乃川「醸蔵」 時間：第1回11
時～12時、第2回13時～14時



● **あんどん、ポスター展示**
地元の上組小学校の皆さんが作成
したあんどん
やポスター
を、会場内
各蔵元の10
か所に展示
しています。

