

2024年10月4日

新潟県産業労働部 地域産業振興課 地場産業・日本酒振興室

新潟の優れたプロダクツにいがたもんが大阪あべのにやってくる！！
暮らしを彩る「にいがたもん博」

10月10日（木）～14日（月・祝） あべのハルカス近鉄本店で初開催



新潟県では、県産品の品質の高さやライフスタイルをより豊かにするツールとしての魅力を伝えるため、10月10日(木)から14日(月・祝)まで、あべのハルカス近鉄本店で、暮らしを彩る「にいがたもん博」を開催します。

会場には、日々の暮らしの様々な場面で活躍する商品が勢揃い。国内外で評価の高い燕三条のキッチンツールをはじめ、堆朱、漆工品、染色、など、思わず手に取りたくなる逸品を取り揃えています。

また、新潟県の日本酒が楽しめる「にいがた酒の陣 OSAKA」も同時開催。酒蔵数日本一を誇る新潟県の35の蔵元が、自慢の酒を一堂に持ち寄り、個性豊かな美味しい地酒を味わっていただくことができます。

暮らしを彩る「にいがたもん博」 開催概要

【開催期間】 10月10日（木）～14日（月・祝） 10：00～20：00

※最終日は 16：00 閉場

【開催場所】 あべのハルカス近鉄本店 ウイング館9階 催会場

にいがたもん博の見どころ

① 新潟県の優れた製品が勢揃い！！

燕三条のものづくり製品

新潟県の中央に位置する燕市と三条市は、日本を代表するものづくりの街。江戸時代の農家の副業として始まった和釘づくりをルーツに発展し、精度の高い金属加工技術とデザイン性の高さは世界中で高い評価を得ています。プロの料理人も使用する包丁をはじめ、キッチンツールやカトラリーなどが並びます。



伝統工芸品

新潟県全域で、その土地の気候風土に根差した多種多様な工芸品がつくられ、現代に受け継がれています。経済産業大臣指定の伝統的工芸品数は、東京・京都に次いで全国第3位。加えて県指定伝統工芸品もあり、実は新潟は工芸大国。伝統技術を活かし創意工夫を重ねた逸品が揃います。



独自の文化溢れる佐渡島

日本海側最大の離島、佐渡島。豊かな自然と江戸時代以降国の財政を支えた金銀山の繁栄と共に、独自の文化が生まれ、息づいています。2024年7月に「佐渡島（さど）の金山」は、世界文化遺産に登録が決定。その佐渡金山周辺から産出する「無名異」と呼ばれる鉱物が含まれる赤土で作られた唯一無二の陶器「無名異焼」。酒器をはじめとした数々の作品が並びます。



新潟ならではの！多種多様な酒器の販売

新潟県は日本一の酒蔵の数を誇る酒どころ。日本酒文化と共に、様々な酒器も製造されています。金属、ガラス、漆、陶など素材が異なり、口当たりの違いを楽しんでいただけるものを多数ラインナップしました。お気に入りの酒器を見つけて、素敵な“日本酒タイム”をお楽しみください。

ぐい呑み飲み比べ体験

試飲体験として漆器、ガラス、瓦、ステンレスの酒器をご用意。酒器によって変わる日本酒の味わいを体感できます。



② 伝統工芸士による製作実演

大人気の酒器「宙 COCORO」の作家、佐藤裕美さんが大阪で初めて実演を行います。仏壇の伝統的な加飾技法である「蒔絵（まきえ）」は、漆で絵や文様を描いたうえに金粉などを蒔いて仕上げます。艶やかで美しい伝統の技を目の前でご覧いただけます。

10/12（土）・13（日）「宙 COCORO」直接販売

「LEXUS NEW TAKUMI PROJECT 2018」で新潟県の匠に選ばれ誕生した「宙 COCORO」。蒔絵で施された数々の星がお猪口の中に描かれ、お酒を入れると壮大な銀河が広がります。入手困難なこの作品を、佐藤裕美さんの滞在期間中に、限定数を直接販売します。



③ 特別展示コーナー「にいがたの食卓」

新潟の食器やテーブルウェアを、日本トップクラスの実力を持つ石濱裕子さんの演出で彩ります。ブランドを超えたテーブルウェアで構成された美しい食空間デザインを、実際に座って体験していただけます。



④ 新潟県の約 35 の蔵元が大集合！「にいがた酒の陣 OSAKA」同時開催！

あべのハルカス開業 10 周年を記念して、大阪・関西のお客様に新潟の日本酒を楽しんでいただける「にいがた酒の陣 OSAKA」との同時開催。新潟県は、「上越」「中越」「下越」「佐渡」の4つのエリアに分かれており、それぞれのエリアの日本酒の個性を感じながら、自分好みのお酒を探す楽しみを味わっていただけます。

新潟にちなんだおつまみとともに日本酒の飲み比べを楽しめる「スナックニイガタ」が登場するほか、新潟県の新米やご飯のお供の販売も行います。

**にいがた酒の陣**
OSAKA



約 35 の蔵元が大集合！4つのエリアごとの個性を味わいながら自分好みの日本酒と出会う！

にいがたもん博 関連イベント①

「酒器と酒」

新潟には多数の日本酒と個性豊かな酒器があります。新潟県関西情報発信拠点「新潟をこめ」で、お気に入りの新潟清酒と酒器を見つけて、心地よいじぶん時間を存分にお楽しみください！



【開催概要】

開催期間：11月22日(金)～24日(日)

開催場所：新潟県関西情報発信拠点 新潟をこめ

大阪市北区小松原町梅田地下街 4-1 号

ホワイトィうめだイーストモール扇町内

営業時間： 10:00～21:00 / 立ち飲みコーナー11:00～21:00 (L.O.20:30)

にいがたもん博 関連イベント②

PARKING 北浜発酵所「めっちゃにいがた！マンスリー」

土佐堀川を背にしたテラス席で注目の北浜ゾーン。2022年4月にオープンした日本酒専門バルで、今年も約25銘柄の新潟清酒フェアを開催。ランチタイムには、海藻を練り込んだへぎそば、タレカツ丼定食を。夜のおつまみには、新潟の「鮭びたし」等、郷土のアテも提供。新潟産のぐい呑みも販売。「新潟尽くし」のマンスリー。



【開催概要】

開催期間：10月1日(火)～31日(木)

開催場所：PARKING 北浜発酵所

大阪市中央区北浜1丁目1-9-1F

営業時間：

[月～金] 11:30～15:00 (L.O.14:30) / 17:00～22:00 (L.O.21:30)

[土] 11:00～15:00 (L.O.14:30) / 17:00～22:00 (L.O.21:30)

[日・祝日] 11:00～15:00 (L.O.14:30) / 17:00～20:00(L.O.19:30)

電話番号：06-4708-6559

ご来場者アンケートプレゼント

あべのハルカス近鉄本店（10/10～14）、新潟をこめ（11/22～24）、PARKING 北浜発酵所（10/1～31）での催事開催期間中アンケートにお答えいただくと、抽選で10名様に新潟の新酒をプレゼント！（当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。）

■お問合せ

新潟県産業労働部 地域産業振興課 地場産業・日本酒振興室

TEL. 025-280-5243

<https://niigata-products.jp/>