

新潟
会場 編



FUKUOKA & NIIGATA

Premium Dining

プレミアムダイニング

その日、そこにしかない
至福のひととき

新潟の各地に根付く、
文化や歴史、風土などのストーリーとともに
新潟の食を楽しむイベントとしてはじまった
NIIGATA PREMIUM DAINING。
今回は、福岡県との共同開催が実現。
2県の一流シェフたちが織りなす、
食のコラボレーションをお楽しみください。



Niigata



会場 / 旧第四銀行住吉町支店

開催日

2023年

9月23日(土・祝)

[受付] 17:30 [開宴] 18:00

シェフ

福岡 福山 剛
新潟 鬼嶋 大之 / 佐藤 大介

会費

¥35,000 [ベアリング
フルコース]

※ドリンク付、税込み

会場

旧第四銀行住吉町支店
新潟県新潟市中央区柳島町2-10
(新潟市歴史博物館などびお敷地内)

9月24日(日)

[受付] 16:30 [開宴] 17:00

福岡 福山 剛
新潟 鬼嶋 大之 / 小林 宏輔

定員 各日とも40名様

※定員に達し次第受付終了

送迎バスあり
(新潟駅南口〜会場間)

参加シェフ PROFILE



【福岡】
福山 剛
Goh Fukuyama
[Goh]

9/23・24

福岡「イル・ド・フランス」、「マーキュリーカフェ」で修業した後、2002年西中洲に「ラメゾン ドゥ ラ ナチュール ゴウ」をオープン。常に斬新で独創的なフレンチを創り出す。2016年「アジアのベストレストラン50」に初めてランクイン、2021年には30位入賞。2022年、バンコクのシェフ、ガガン・アナンドと共に「GohGan」を開業。



【新潟】
鬼嶋 大之
Hiroyuki Kishima
[my farm to tableおにや]

9/23・24

自家養鶏場を持ち、生産から調理、提供まで一貫して行う。「島内の宝石」とも呼ばれるシャボンを育て提供している。「ミシュランガイド新潟2020特別版」ではプレートの評価。2022年度新潟ガストロノミアワード飲食店部門で大賞を受賞。



【新潟】
佐藤 大介
Daisuke Sato
[日本料理 蘭]

9/23

日本料理 (あらちぎ) の2代目。京都の修業先で板前としての心得を学んだ。料理には常に素材への敬意を大切にしている。「ミシュランガイド新潟2020特別版」にて一つ星の評価。2022年度新潟ガストロノミアワード飲食店部門で特別賞を受賞。



【新潟】
小林 宏輔
Kosuke Kobayashi
[登喜和鮨]

9/24

老舗寿司店 登喜和の3代目。県産食材にこだわりながら新しい美味しさを探求する。「ミシュランガイド新潟2020特別版」で一つ星、ゴ・エ・ミヨ2023では3トックの評価。2022年度新潟ガストロノミアワード飲食店部門で特別賞を受賞。

参加受付
はこちら

※お申し込みの前にご確認ください

受付フォーム

右のQRから受付フォームへアクセスしてください。
※(関)メディアシップ・ブランド 旅行センターのページにリンクします。

参加締切

2023年 9月15日(金) ※定員に達した場合は、締切前でも受付を終了いたします。

- 小学生以下のお子様の参加は不可とさせていただきます。
- 当日はインフルエンサーやマスコミなどの取材・撮影が入らせていただく場合がございます。
- イベントは天候等により、内容の変更や中止をさせていただく場合がございます。
- 食物アレルギーへの対応はいたしかねます。予めご了承ください。



●次回開催予告●

《2024月2月》

次回は、福岡県を会場に
プレミアムダイニングを
開催予定！ 乞うご期待！

主催 公益社団法人
新潟県観光協会

後援 福岡県

お問い合わせ 公益社団法人 新潟県観光協会
新潟県新潟市中央区新光町4-1

TEL 025-283-1188
(平日月～金 8:30～17:15)