

坂口謹一郎
撮影：霜鳥一三
上越市役所提供

発酵のまち
上越



発酵学の父
坂口謹一郎

スタート!

9/30

上越の新名物

「さかきん発酵鍋」



◆さかきん発酵鍋とは、

上越産の酒かすを入れたスープに地元の発酵食品・野菜・魚介類などの具材を使用した鍋料理で、坂口謹一郎博士にちなんで命名した上越の新しい名物料理です。

ご興味のある方は事務局までご連絡を

募 参
集 加
中 店

※詳細は以下のHPなどからご覧いただけます。



公式HP



インスタグラム



坂口博士とは

問合せ先

上越発酵鍋開発普及実行委員会事務局
TEL:0120-26-4000(デュオ・セレッソ内・火曜定休日)

上越の名物 って何だろう？

新潟県上越市は、海や山の幸に恵まれた、食材豊富な地域。肉、魚、野菜、どれもが美味しいですが、「これっ！」というお勧めの名物をなかなか1つに絞れません。

「それなら、新しい名物を作って、我がまちの魅力を伝えたい！」そんな思いから、このプロジェクトはスタートしました。では、何がこのまちの魅力なんだろう。

「発酵」

そう、私たちのまちは、日本酒・ワイン・味噌・醤油・漬物など、たくさんの美味しい発酵食品が味わえる「発酵のまち」なのです。さらに上越には他の発酵のまちにはない、唯一無二の特徴があります。それは「発酵学の父」とも称される、故坂口謹一郎博士の出身地であることです。

発酵のまち上越×発酵学の父坂口謹一郎

この二つを掛け合わせて、誕生した名物が、

さかきん発酵鍋

です。

この新名物で上越を盛り上げてまいります！

◆さかきん発酵鍋提供のルール

(1)【スープ】

上越産酒粕を使ったトマトベース又は、みそベースのスープとする ※上越産とは上越市・妙高市・糸魚川市の3地域を指す

(2)【具材】

上越産の発酵食品や野菜、魚介類等を使用する
※1品以上入っていればOK！

左記ルールを守れば、
各飲食店で
自由にアレンジ
OK！！

◆今後のスケジュール

①新上越名物さかきん
発酵鍋を楽しむ会
9/30（金）18:30～
会場：デュオ・セレッソ

②坂口謹一郎博士と
発酵のまちを学ぶ夕べ
11/17（木）18:30～
会場：デュオ・セレッソ

③ 越後謙信SAKEまつりにて
「さかきん発酵鍋」出店・販売
10/22・23（土・日）
会場：高田本町商店街

詳細は公式HPで
お知らせします。

<https://sakakin-nabe.com/>

お楽しみに！！