

# ★新潟県★ ★えだまめ& ★クラフトビール祭★



作付面積全国1位！  
旨味と香りが自慢の「新潟産えだまめ」。  
実は新潟県が国内発祥の地！？  
各醸造所のこだわりが光る「クラフトビール」。

大阪の夏にぴったりな、  
えだまめとクラフトビールが  
2日間限定で新潟からやって来るよ！  
この機会にぜひご賞味あれ！

開催日時 **7月31日(水) / 8月1日(木)**  
**12:00 ~ 19:30 (両日とも)**

会場 **ディアモール大阪 ディーズスクエア**  
大阪市北区梅田1丁目 地下街

※来場者用テーブル完備 ※最終日は商品がなくなり次第終了

主催 **新潟県大阪事務所**

新潟産えだまめの販売

生枝豆詰め放題、生枝豆、  
調理済み枝豆 (数量限定)

クラフトビールの実演販売



※その他県内ブルワリーのビールも販売

新潟観光 PR コーナー

新潟県各エリアの観光情報をお届けします！

購入者限定抽選会  
えだまめグッズが  
当たる！



# 「新潟産えだまめ」とは

新潟県民は、枝豆が大好き。「新潟産えだまめ」は県のブランド推進品目8品目のうちのひとつです。

そして枝豆作付面積が全国1位という、実は枝豆大国新潟。

しかしあまりの美味しさに、ザルに大盛りにして地元で消費してしまうため、県外への流通は多くないのです。

県内では約40種類の品種が栽培されており、なんと5月半ば～10月半ばまで、味わいの異なる新潟産えだまめの旬が続きます。



出典:新潟県ポータルサイト「新潟のつかいかた」

新潟  
の  
つかいかた

巡りかた・食しかた・買いかた・暮らしかた

新潟は使える!

県外に暮らす方々に新潟をどう使っていただくかのガイド  
「新潟のつかいかた-howtoniigata-」

<https://howtoniigata.jp/> 枝豆の記事はこちら ▶



## 沼垂ビール

新潟駅から徒歩20分、かつて日本酒、味噌、醤油、漬物等の発酵食品の醸造で栄えた町、沼垂(ぬつたり)。そんな歴史ある「発酵の町」でクラフトビールを醸造しています。深みのある味わい、モルトの芳醇さを感じさせるビアスタイルが特徴。

ビール紹介

天の川パールエール  
荒波 IPA



<https://nuttaribeer.co.jp>

## 妻有ビール

越後妻有の魅力ギュッとつめた新潟県十日町市のクラフトビール。雪解け水の豊かな水資源、自然に囲まれた環境を活かして百年後も続くビール蔵を目指すべく、地産地消型のビールの醸造をテーマに地場産品を積極的に取り入れたレシピに挑戦しています。八角形のなかに鳳凰をデザインしたロゴは十日町市内の諏訪神社の八角神輿をモチーフにしています。

ビール紹介

十日町そばエール  
柏崎ウィート  
あんにんごの花



<https://tsumaribrewing.com>

## 胎内高原ビール

県北胎内市にあるクラフトビール醸造所。「空を見上げて飲むビール」をコンセプトに、本格的なドイツスタイルの『胎内高原ビール』と「新潟らしいクラフトビール」と銘打った、コシヒカリ仕込みの『吟籠麦酒』。

ビール紹介

星のシトラヴァイツェン  
吟籠 IPA



<https://www.tainaibeer.com>

PR



新潟をこめ  
NIGATA OKOME

新潟県関西情報発信拠点「新潟をこめ」では、新潟の食の魅力も発信中!

場所 地下街ホワイティうめだ泉の広場近く 営業時間 物販 10:00~21:00  
立飲 11:00~21:00

