

発酵のまち、長岡

HAKKOtrip

Hakko × Local × Science

発酵の不思議に触れる
旅トリップに出よう

メイン会場

長岡駅周辺

アオーレ長岡 / NaDeC BASE ほか

サテライト会場

10:00-16:00

宮内駅周辺(摂田屋エリア)

機那サフラン酒本舗 / 吉乃川酒ミュージアム醸蔵 /
秋山孝ポスター美術館長岡 ほか11.9土
10:00-19:00

f hakko trip

第3回「発酵を科学する」
アイデア・コンテスト最終審査会時間 / 13:00~18:00
会場 / ホワイエ全国の高等専門学校生が、発酵の世界に新たな可能性を
巻き起こすアイデア・作品を発表します。

主催：長岡技術科学大学、発酵を科学する事務局

【同日開催】

ながおかバル街 vol.16

時間 / 12:00~24:00

長岡のまちなかが
一夜限りのバル街に...vol.16
bar
nagaoka bar-gai
2019.11.9

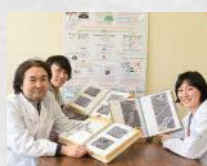
主催 HAKKOtrip 実行委員会 (長岡の発酵ミーティング)

共催 長岡市

協賛

池浦酒造株式会社、株式会社越後一、越後長岡よもぎひら温泉和泉屋、お福酒造株式会社、
恩田酒造株式会社、株式会社笠原建設、株式会社カネセ商店、河忠酒造株式会社、
久須美酒造株式会社、株式会社越のむらさき、越銘醸株式会社、株式会社スタッフサイトウ、
関原酒造株式会社、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、有限会社新潟農産、柏露酒造株式会社、長谷川酒造株式会社、
八石ヘルシーフード生産組合、八海醸造株式会社、北越コーポレーション株式会社、
株式会社ホクショク、株式会社星野本店、丸七食品有限会社、株式会社三崎屋醸造、味噌星六、
美峰酒類株式会社新潟支社、株式会社ミヤト野草研究所、諸橋酒造株式会社、
柳醸造株式会社、吉澤仁太郎商店、吉乃川株式会社

協力

スノーフード長岡ブランド協議会、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、新潟県醤油協業組合、新潟日報社、発酵を科学する事務局な!
ナガオカ長岡の発酵醸造をもっと知りたい方はWebサイト
「な!ナガオカ」をご覧ください。米国人女性と農家の
かあちゃん。二人が
「食」から
考える「発
酵的な暮
らし」とは昔ながらの味噌造り
に挑む「元エンジニア」
味噌星六の「発酵
哲学」とは?発酵ブームの今こ
そ! 県産材料で造る
「こだわ
醤油プロ
ジェクト」
に迫る赤飯なのに赤くない!?
長岡名物「しょうゆ赤
飯」の謎まち人も「発酵で面
白くなる」って!? 長岡
が誇る「名
博 士」
の微生物
ラボへ潜入越後長岡の風情と芳
香に浸る、醸造の町・
摂田屋
巡り

Long Life Circle Lab

長岡は、風土・文化・学び・アート・サイエンス・カルチャー
などを含めた発酵文化の未来を考えます。

●問合せ先 / 長岡市政策企画課 TEL.0258-39-2361