

令和6年7月10日

報道機関各位

長岡市観光・交流部観光事業課長



長岡市

**捨てられていた酒米粉を活用した長岡の新名物！**

**ながおか花火館での限定販売開始を報告**

このたび、道の駅ながおか花火館での長岡の新名物の限定販売開始を報告するため、関連事業者が磯田市長を訪問します。

つきましては、下記のとおり概要をお知らせしますので、ぜひ取材くださいますようお願いいたします。

### 長岡の新名物限定販売開始を報告

- 日時** 7月12日（金）午後1時30分から（15分程度）
- 場所** アオーレ長岡東棟4階 第一応接室（長岡市大手通1-4-10）
- 訪問者** (株)越後御貢屋 代表取締役会長 樋口 勝博  
〃 代表取締役社長 菰澤 正志  
岩塚製菓(株)ソーシャルコミュニケーション室 係長 太田 鮎美  
里山元気ファーム(株) マネージャー 笠原 裕美子  
お福酒造(株) 取締役 坂詰 陽一  
新潟県醤油協業組合 理事長 佐田 直人  
吉澤藤兵衛 代表 満保 芳司
- 内容** 長岡の5企業が協力して作られた、純米吟醸「長岡花火2024」と「シン・長岡花火あられ」の道の駅ながおか花火館での限定販売開始を報告

#### 【商品概要】中越大震災復興20年祈念 長岡市ふるさと名物 新名物の誕生

○純米吟醸「長岡花火2024」 500ml、300ml、ワンカップ（300ml）

特長：長岡産酒米（五百万石）を100%使用し醸した純米吟醸酒です。上品な香りと軟水仕込み、米本来のやわらかなうま味が特徴です。冷やして飲むのがおすすめです。

○「シン・長岡花火あられ」環境に配慮したサスティナブルな全く新しい米菓

特長：日本酒を造る過程（精米）で有効活用されなかった酒米粉と醸造のまち長岡で作られた醤油を使用。花火のように丸く、サクサクと軽い食感とうす醤油味が特徴です。



※なお、報告会終了後に(株)越後御貢屋から（一財）長岡花火財団への寄附金贈呈式を行います。

問い合わせ：観光事業課 小林

TEL 0258-39-2221