



熱爛の季節、冬も「発酵のまち長岡」楽しもう

1/29 アオーレ長岡で「あったか横丁」開催！

市内大学、醸造メーカー、飲食店などからなる「長岡の発酵ミーティング」は、発酵醸造文化に親しみながら、さまざまな人が結びつき、まちの魅力を高めることを「まちの発酵」と捉えて活動しています。

昨年の2月から不定期で開催している HAKKOtrip スピンオフ企画「あったか横丁」は、長岡の日本酒や発酵食品を楽しみながら、移住者をはじめとしたまちに関わりたい人が出会う機会となっています。

このたび、「てらどまり若者会議～波音（はね）～^{※1}」と「高橋酒造^{※2}」が初めて出店し、今年最初のあったか横丁を開催します。

下記のとおり概要をお知らせしますので、ぜひ取材くださるようお願いいたします。

HAKKOtrip スピンオフ企画「あったか横丁」

1 目的

発酵のまち長岡として、発酵食品を楽しみながら、まちのなかでさまざまな人が関わる機会を創出する。

2 日時

1月29日（水）午後4時～7時
※ 次回は2月12日（水）開催予定

3 会場

アオーレ長岡 ナカドマ
（長岡市大手通1-4-10）

4 内容

長岡の発酵食品をつかったおつまみや、熱爛などを提供します。

5 出店者・団体

柏露酒造、酒楽の里あさひ山、お福酒造、高橋酒造、ケセラセラ、長岡クラフトビール実行委員会、てらどまり若者会議～波音（はね）～

6 主催

長岡の発酵ミーティング



※1 てらどまり若者会議～波音～

若者を中心とした寺泊を盛り上げたいメンバーで構成された団体。ミミイカの煮もの、メグスの串焼きの海鮮メニューを提供。

※2 高橋酒造

160年以上の歴史をもち昨年9月に事業承継したことで話題の酒造。7年熟成ものの貴重なお酒を提供。