



熱爛の季節、新しい人も続々登場！

アオーレで「あったか横丁」1周年！

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。

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、まちに関わる人や関わりたい人が出会う機会として、去年の2月から不定期で開催しています。

このたび、東京からUターンして食堂をオープンした方や長岡産野菜の生産者などが初めて参加し、1周年となる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

2月12日（水）午後4時～7時

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

長岡の発酵食品を使ったおつまみや、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、ケセラセラ
長岡クラフトビール実行委員会
和真食堂※、下々条町内会青年部※
大口れんこん生産者（試食提供）※
※は新規参加者。詳細は別紙参照。

6 主催

長岡の発酵ミーティング



前回(1/29)のあったか横丁の様子

問い合わせ：広報・魅力発信課 佐藤

TEL 0258-39-5151

2月12日あったか横丁・初出店

和真食堂

本場大阪西成のもつ焼きを彷彿させるお店として浅草で人気だった「浅草鉄板ホルモン和真」のマスターが長岡市にUターン。

2024年11月末に長岡市平島にもつ焼き・もつ煮のお店をオープンしました。12月のあったか横丁にお客さんとして参加し、今回初出店。もつ煮を提供します。



下々条町内会青年部

地域コミュニティの活発さが全国的にも注目される下々条町内会の青年部。町内で連携して子ども会のまつりを復活させたり、夏の水かけ祭り、冬の餅つきなど、一般的な町内会のイメージを覆す楽しい活動を実践しています。

この冬、青年部メンバーのつながりから浦瀬地区のUターンしてきた里芋生産者と一緒に山形風芋煮会を企画したところ大好評。今回は、長岡産里芋のおいしさをPRをしつつ、今後につながる新しい出会いやヒントを探しにあったか横丁へ出店します。



大口れんこん

シーズンが続く大口れんこんのおいしさをPRしようと大口れんこん生産組合組合長の高橋さんが参加。熱燗のお供にも最高というシンプルな「焼きれんこん」を試食で提供します。地元の上通小学校ではれんこんの先生として知られ、ファンの多い高橋さん。気軽にお話できる機会です。

(れんこんの試食は17時頃に開始予定)

