

「食の新潟」の魅力を発信

新鮮でおいしい季節の食材をフードマガジン『ELLEgourmet』がセレクト！

定期便「てのひら新潟」が開始

～新しい生活様式だからこそ味わってほしい新潟の旬の味を全三回の定期便でお届け～

新潟県 農林水産部食品・流通課は、この度、季節の食材がおいしい「食の新潟」というイメージを全国に発信するために、旬の新潟食材を全三回の定期便でお届けする「てのひら新潟」を開始いたします。ニューノーマル時代だからこそ、ご自宅でお楽しみいただきたい新潟の季節の味をお届けし、新潟の食の魅力をお伝えしていきます。



この度、新潟県 農林水産部食品・流通課は、「食の新潟」としての魅力を発信していくために、食を切り口に豊かなライフスタイルを提案するフードマガジン『ELLEgourmet（エル・グルメ）』（URL：<https://www.elle.com/jp/gourmet/> 発行：ハースト婦人画報社）がセレクトした新潟の旬の食材が届く定期便「てのひら新潟」を開始します。

「てのひら新潟」は、9月・11月・1月の全三回の定期便となり、新潟産自慢の旬の野菜はもちろん、新潟クラフトビールや地酒、味噌などの調味料まで含まれた新潟の“おいしい”がギュッと詰まった魅力あふれる内容となっています。

定期便の内容やお申し込み方法は『ELLEgourmet』の特設サイトページ（URL：<https://www.elle.com/jp/stories/promotion/a33478472/tenohiraniigata-2009/>）から御覧頂けます。

その後、販売元である「ピカリ産直市場お富さん」のサイトから申込・購入を頂くと、新潟食材のおいしい食べ方・レシピを添えたセットでお届け致します。



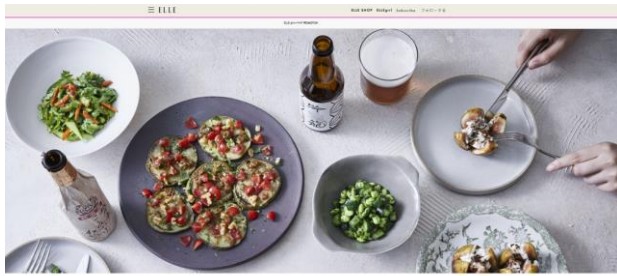
「てのひら新潟」には『ELLEgourmet』編集部が選ぶ新潟グルメが満載！

食を切り口に豊かなライフスタイルを提案するフードマガジン『ELLEgourmet』の編集部が厳選した新潟食材が満載の食材定期便「てのひら新潟」は、季節でお楽しみいただける旬の野菜の他にも、新潟の特産物であるお酒類や調味料まで入ったフーディーが喜ぶ内容です。

編集部厳選の食材をさらにおいしくお召し上がりいただくために、その魅力を存分に引き出すアレンジレシピを『ELLEgourmet』が考案。新潟の魅力が詰まった食材とともにお届けします。

▼「てのひら新潟」ELLEgourmetオンライン特設ページ

URL : <https://www.elle.com/jp/pr-stories/promotion/a33478472/tenohiraniigata-2009/>



エール・グルメが「食の新潟」の魅力を発信！「てのひら新潟」

四季折々の食材が詰まった「食の新潟」の魅力を発信するために、盛り合わせの食材定期便「てのひら新潟」を考案。新潟の魅力が詰まった食材とともにお届けします。

旬の食材で“新潟”を感じる…9月のおススメは丸なす！

全三回実施される食材定期便「てのひら新潟」は、9月・11月・1月でお届けします。季節を感じる新潟食材を使って、家庭にしながら“新潟”を感じるひとときをお楽しみください。※定期便内容は、あくまで予定となります。急な内容変更の可能性もありますのでご了承ください。

《「てのひら新潟」内容》

●9月

- ・枝豆
- ・イチジク
- ・丸なす
- ・かぐら南蛮味噌
- ・柿の種オイル漬け
- ・クラフトビール

●11月

- ・ルレクチエ（西洋なし）
- ・笹祝酒造のスパイスカップ酒
- ・新米「新之助」
- ・コシヒカリ新米（特別栽培米）
- ・あんぼ柿
- ・十年熟成味噌

●1月

- ・車麩
- ・栃尾の油揚げ
- ・打豆
- ・とのさましいたけ
- ・カーブドッチのワイン
- ・佐渡モッツァレラチーズ
- ・かんずり

【「てのひら新潟」概要】

サービス名称	: 「てのひら新潟」
主催者	: 新潟県農林水産部食品・流通課
協力	: ELLEgourmet
実施期間	: 9月・11月・1月の全三回定期便
サービス形式	: 食材定期便（サブスクリプション）／単回購入も可能
価格	: 3回セット ¥18,000 / 単回 ¥6,400 ※税別・送料別
特設サイト	: https://www.elle.com/jp/pr-stories/promotion/a33478472/tenohiraniigata-2009/ (ELLEgourmetオンライン特設ページ)

魅力再発見発信事業「食の新潟」について

「食の新潟」とは、新潟県の魅力再発見発信事業のプロモーションとして実施されるプロジェクトであり、首都圏を中心とした県外へ、食を通じて「新潟＝上質」を喚起し、産地としての新潟のイメージを向上させるため、総合的なプロモーションを展開していきます。プロジェクトでは、新潟県が誇る食文化の特色やストーリーを「新しい生活様式」だからこその2つの施策で展開していきます。

①『めぐる新潟』

上質な「新潟の食」のおいしさを、有名シェフとコラボし、旬の新潟のおいしさを体験してもらう場を創出。

②『てのひら新潟』

旬な新潟食材を「新しい生活様式」にあう形＝定期便にて県外のフーディーへお届け。