

7つの健康パワーへ

コーヒー・チョコレート・紅茶・日本酒・ワイン・味噌・麹・マクフルト

飲む発酵展

2023 9/14(木) - 11/19(日)

特別講演会

特別講演会は「全て事前申し込み」になります。参加ご希望の方は以下の申し込み先へお電話でお申し込みください。

●申し込み: TEL 0250-24-6465 (新潟県立植物園) ●会場: 花と緑の情報センター2階研修室 (新潟市秋葉区金津186番地新潟県立植物園内)

10/1(日) 10:30-12:00

コーヒーを
育てるコツ・
淹れるコツ

講師: 波多野 奨
にいがたコーヒープロジェクト
久原 泰雅
にいがた植物研究センター
定員10名・参加費2,200円

10/7(土) 13:30-14:30

雪国・魚沼産
メルローを
楽しむ会

講師: 遠藤 敦大
株式会社アグリコア越後ワイナリー
営業部執行役員
定員50名・参加費1,000円

10/9(月祝) 13:30-14:30

健康は
おなかから

講師: 佐藤 佳恵
新潟中央ヤクルト販売株式会社
管理栄養士・健康運動指導士
定員50名・参加費無料

10/22(日) 13:30-15:00

発酵食品
チョコレートと
その健康機能

講師: 松本 均
新潟薬科大学 教授
定員50名・参加費1,000円

10/28(土) 13:30-15:00

塩麴づくり
ワーク
ショップ

講師: 笹口 亮介
笹祝酒造株式会社
6代目蔵元 代表取締役社長
定員30名・参加費1,000円

10/29(日) 13:30-15:00

秋葉産100%
茶葉を使った
和紅茶の紹介

講師: 杉田 耕一
新潟薬科大学 教授
定員50名・参加費1,000円

11/4(土) 13:30-15:00

発酵の
不思議と
魅力

講師: 重松 亨
新潟薬科大学 教授
定員50名・参加費1,000円

11/5(日) 13:30-15:00

新潟の
食文化から
見える発酵食品
"味噌"の魅力

講師: 広井 伸行
山崎醸造株式会社
定員50名・参加費1,000円

期間限定
オープン

展示場内 CAFE -HAKKOU-

発酵飲料を無料で楽しめる「CAFE-HAKKOU」を指定日のみ開店します!
美味しくて、健康に良かったりするものを取り揃えました。詳しくはこちらから!



展示に登場する発酵食品の一部を売店にご用意しました! ぜひ、ご自宅でお試しください!

主催 | 新潟県立植物園 共催 | 新潟日報社 協賛 (順不同) | Yakult 新潟薬科大学 谷 豊沼醸造 山崎醸造株式会社 株式会社明治フードマテリア

| 協力企業・団体 |

カフェラグーン R.R. RomaineTrade 新潟薬科大学 笹祝酒造株式会社 谷 豊沼醸造 山崎醸造株式会社 ECHIGO YAKULT ABIO

新潟県立植物園
Niigata Prefectural Botanical Garden

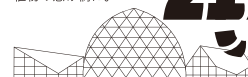
指定管理者 国際総合学園・都市緑花センターグループ

〒956-0845 新潟市秋葉区金津186番地
TEL.0250-24-6465 FAX.0250-24-6410
<https://botanical.greenery-niigata.or.jp/>



料金、休館日
などの
情報はこちら

これまでも。これからも。
あなたと
植物の懸け橋に。



新潟県立植物園
Niigata Prefectural Botanical Garden

温室休館日が「火曜日」になりました