新潟県報道資料

新潟県

令和８年11月25日
農林水産部食品・流通課

新潟調理師専門学校の学生が、本県産のれんこんを使った新レシピを発表します

県では、キユーピーが取り組む県産農林水産物の消費拡大等を目的とした「ＥＣＨＩＧＯ salad プロジェクト」と連携し、県産農林水産物の魅力発信に取り組んでいます。

このたび、プロジェクトの一環として、新潟調理師専門学校が本県の地域ブランド品目の１つである「れんこん」を使用し、新メニューを提案するための「レシピ研究会」を開催しますので、お知らせします。

記

１　日　時　令和８年 11 月 27 日(金) 午前 10 時から正午まで

２　会　場　新潟調理師専門学校調理室（新潟市中央区東幸町８－８）

３　主　催　新潟調理師専門学校

４　後　援　新潟県、キユーピー株式会社関東支店新潟営業所
　　ＪＡえちご中越なんかん南営農センター

５　内　容
○　取組説明等
○　新潟調理師専門学校の学生５名が考案した新レシピの調理実演及びプレゼンテーション
○　試食、講評

６　当日の取材
フルオープンとなりますので、取材を希望する報道機関は、直接会場へお越しください。

本件についての問い合わせ先
◆レシピ研究会について
新潟調理師専門学校　025-244-2161
◆レシピ研究会以外について
販売戦略班（食品産業担当）安達、太刀川
（直通）025-280-5963　（県庁内線）2957

（参考）

県産農林水産物を活用した新レシピの開発について

● 新潟県調理師専門学校では、産学官連携により、県産農林水産物を使用した新レシピの開発を通じ、県産食材の認知と消費拡大に取り組んでいます。

● また、同取組の後援企業、キユーピー株式会社では「サラダファースト」のキャッチフレーズの下、2023 年から全国各地の野菜の魅力をサラダの形で発信し、地域の食文化、生産者の想いを広く伝える取組を強化しています。

● 県内でも令和５年度から**「ＥＣＨＩＧＯ salad（エチゴサラダ）プロジェクト」**として、新潟県調理師専門学校と協働で県産農林水産物を使った新レシピ開発に取り組んでいます。

【過去の取組】

「新潟産えだまめ」、「かきのもと」、「さといも」を使用した新しいレシピを新潟調理師専門学校の学生が考案



● 本県では、料理レシピサービス「クックパッド」上に「新潟県公式キッチン」を開設しており、今後「地域の食文化を伝える取組」として今回の新レシピを県産食材の認知と消費拡大に繋がる取組として紹介していきます。

◇ **新潟県公式キッチン** https://cookpad.com/jp/users/40299163

使用する県産農林水産物

◇ ＪＡ新潟かがやきから提供の長岡市産のれんこん**「大口（おおくち）れんこん」**を使って調理します。

◇ 大口れんこんは、切り口が真っ白で調理しても変色しにくく、食べるとシャキシャキした食感が特徴のれんこんです。



---

11 月 27 日（金）のタイムスケジュール

時　間	概　要
10:00～10:20	ＥＣＨＩＧＯ salad プロジェクトの紹介 （キユーピー株式会社）
10:20～11:00	**新レシピの調理　（新潟調理師専門学校学生）**
11:00～11:45	**新レシピのプレゼンテーション** **学生が新レシピのこだわりを紹介しながら試食**
11:45～12:00	講評（大口れんこん生産組合）