



令和 8 年 9 月 28 日

十日町市中里支所地域振興課

産学官連携プロジェクト「新メニュー開発」 最終審査会を開催します

2017年（平成29年）に連携協定を締結した滋慶学園グループの「東京ベルエポック製菓調理専門学校」との産学官連携プロジェクトとして、十日町・魚沼産の食材を活用し、学生が考案した地域の新名物を選出する最終審査会を下記のとおり開催いたします。

開発したメニューを市内施設で提供することで、清津峡溪谷トンネルを訪れる入坑者に、中里地域をはじめ十日町市内を広く回遊していただくことを目的としています。学生の皆さんには、「魚沼産コシヒカリ」や「妻有ポーク」「雪下人参」「サルナシ」といった地域の食材を使用し、「食べに行きたい」と思ってもらえるような魅力的なメニュー開発に挑んでいただきました。

1 開催日時・会場

- ・日時：令和 8 年 10 月 5 日（月）15時30分～（審査発表：18時30分～）
- ・会場：あてま高原リゾート ベルナティオ 別館「フィオリア」

2 出席者

（1）学校関係者

- ・東京ベルエポック製菓調理専門学校 教員及び学生（計26名）

（2）審査員（予定/敬称略）

- ・十日町市長 関口芳史
- ・新潟県十日町地域振興局長 江部俊浩
- ・(株)当間高原リゾート代表取締役社長 福本玲子
- ・(株)当間高原リゾート総料理長 三橋正俊
- ・十日町会席ゆげ店主 弓削朋子
- ・MURA PUB 里山料理人 正力俊和
- ・(株)なかさと社長 池田克也
- ・(株)なかさと（ミオンなかさと調理飲料課係長）富井怜雄

3 審査概要

- ・最終審査エントリー数：フード部門 3 品、スイーツ部門 3 品、ドリンク部門 3 品
- ・主な使用食材：魚沼産コシヒカリ、妻有ポーク、きのこ、雪下人参、サルナシ 他

（次頁あり）

4 開発メニューの提供について

- ・提供施設：ミオンなかさと、ゆくら妻有
- ※市内の飲食店での展開も進めていく予定

5 当日のスケジュール

15：30 開会・市長挨拶および審査方法説明

15：40 学生による開発メニューのプレゼンテーション・審査員試食

18：30 結果発表・表彰式

※進行状況により時間が前後する場合がございます。

6 取材についてお願い

当日は会場内に記者席およびカメラ撮影スペースをご用意しております。

7 添付資料

学校概要、審査員紹介

■お問合せ先

十日町市中里支所地域振興課

担当：齋喜 直、高橋 美子

☎025-763-2511（直通）

<参考>

1 「東京ベルエポック製菓調理専門学校」概要

- ・所在地：東京都江戸川区中葛西4-2-5
- ・設置学科：パティシエ・調理師Wライセンス科、パティシエ科、調理師科、フードビジネス科
- ・学校の特徴：舞浜リゾートエリアの一流ホテル等と強力的に連携した実践的なカリキュラムを通じ、「製菓」と「調理」の確かな技術と国家資格を身につけ、即戦力のプロを目指す。

2 審査員プロフィール

◆榊当間高原リゾート 総料理長 三橋正俊氏

- ・新潟の豊かな気候風土が育む食材の魅力を引き出す「新潟テロワール」をテーマに、数々の名物メニューや美食イベントを手がける。また、すべてのお客様が安全に食事を楽しめる環境づくりとして、食物アレルギー対応の普及活動にも精力的に取り組んでいる。
- ・2025年に発足した一般社団法人 外食アレルギー対応協会の設立発起人の一人。リゾート施設における食物アレルギー対応の現場事例の紹介や、安全な環境整備に向けたセミナー登壇など、業界全体のクオリティ向上に寄与している。



◆十日町会席ゆげ 店主 弓削朋子氏

- ・故郷の十日町に帰郷後、2017年から農家レストラン「そばの郷 Abuzaka」の立ち上げに携わり、店長・料理長に就任
- ・2021年3月、十日町の郷土料理や地場食材にこだわった「十日町会席ゆげ」オープン
- ・自ら野山に入って山菜やキノコ、野草を収穫し、雪国ならではの知恵を活かした自家製の保存食（塩漬けや果実酒、野草茶など）を仕込んでいる。地産地消と伝統的な食文化の継承に深く尽力している料理人

【主な受賞歴】

- ・新潟ガストロノミーアワード：飲食店部門「女性 Chef 賞」および「DIAMOND」受賞
- ・農林水産省「料理マスタース」：2024年ブロンズ賞を受賞（十日町市では初の受賞者、新潟県内では4人目）



◆MURA PUB 里山料理人 正力俊和氏

- ・2021年4月、「地域おこし協力隊（ミッション型）」として松代地域へ移住。
- ・2024年3月までの3年間、宿泊・交流施設「松代棚田ハウス」の厨房設計から立ち上げ、調理人として運営全般を担当。同時に、地元の棚田での米作りや、棚田米を使った「どぶろく」の醸造など、里山の農と食に関わる活動に取り組む。
- ・2024年6月、協力隊退任後、蒲生集落に農と食をつなぐHUBレストランとして「MURA PUB」をオープン。
- ・「農と食をつなぐ」をコンセプトに、豪雪地帯ならではの知恵や食文化、棚田のお米、地元の野菜など、地域の食材と暮らしを活かした創作里山料理を、コース形式（完全予約制）で提供している。地域の食材そのものの魅力だけでなく、その背景にある農・暮らし・風土まで含めて食を捉え、食を通じて地域の魅力を伝え、人と地域をつなぐ活動に取り組んでいる。

