

令和5年8月8日

報道機関各位

長岡市商工部産業イノベーション課長



発酵をキーに、長岡から勝負する産業をどう開くか？

小倉ヒラクと発酵トーク！を開催

このたび、長岡市は、発酵デザイナーの小倉ヒラクさんをゲストに迎え、長岡の産業の強みの一つである「発酵」を切り口に、これからどんな発展の可能性があるか探るトークイベントを開催します。また本イベントに合わせ、米百俵プレイス ミライエ長岡「互尊文庫」では、発酵に関する図書コーナーを設置しています。

つきましては、下記のとおり概要をお知らせしますので、ぜひ取材くださいますようお願いいたします。

発酵を考えるキックオフトークイベント

- 日時** 8月9日（水）午後4時～5時30分
終了後、交流会（試飲・試食をしながらの意見交換会）を実施
午後5時30分～7時
- 場所** 米百俵プレイス ミライエ長岡 ミライエステップ
（長岡市大手通 2-3-10）
- 登壇者**
 - ・発酵デザイナー 小倉 ヒラクさん
「発酵デパートメント」オーナー。全国各地の醸造家たちと商品開発や発酵文化を生で学び、味わうツアー「発酵ツーリズム」を開催。
 - ・ブンボ株式会社 代表 江副 直樹さん
農業、商業、工業、観光、地域活性などの事業戦略を提案する事業プロデューサー。
- 参加者** 20人程度（市内事業者）
- 内容**

全国の発酵商品の事例紹介などを通して長岡の産業を考え、また、発酵産業に関わる事業者の横の繋がりを作ることを一つの目的とし、今後の商品開発や新しいプロモーションに繋げるキックオフのイベントとなります。

問い合わせ：産業イノベーション課 斉藤
TEL 0258-39-2402



8/9 (水)

16時～

小倉ヒラクと

発酵トーク！

発酵をキーに、 長岡から勝負する産業をどう開くか？

日本全国のみならず、世界の発酵の現場にも各地に足を運んできた発酵デザイナーの小倉ヒラクさん。長岡の産業における強みの一つでもある「発酵」を切り口にこれからどんな発展の可能性があるかを探ります。ゲストとして九州を拠点に様々なエリアでの地域活性や事業戦略などを手掛けてきた江副直樹さんをお招きし、各地の事例などもご紹介いただきます。

〈日時〉

2023年8月9日(水)

15:30-16:00 開場

16:00-17:30 トーク

17:30-19:00 交流会

〈参加費〉

1000円(税込)

※当日受付にてお支払い

〈会場〉

米百俵プレイス ミライエ長岡

NaDeC BASE

(新潟県長岡市大手通2-3-10)

〈申し込み方法〉

下記QRコードを読み取り、
フォームからお申し込みください。

主催：長岡市

小倉ヒラクプロフィール

発酵デザイナー。下北沢発酵デパートメントオーナー。ラジオ『発酵兄妹のCOZY TALK』『ただいま発酵中』パーソナリティ。著書に『手前みそのうた』『発酵文化人類学』『日本発酵紀行』『オッス！食国美味しいにっぽん』。

ゲストプロフィール



江副直樹

商品開発と広報計画を柱とする事業プロデュースの会社、ブンボ株式会社設立。農業、商業、工業、観光、地域活性などの事業戦略提案とその実現を行う。

お問い合わせ

長岡市商工部産業イノベーション課

☎ 0258-39-2402

お申し込みは
こちらのQRコードから

