



KAMO CITY
NIIGATA

北越の小京都

加茂市フェア

新潟県のほぼ中央に位置する加茂市は、古くから北越の小京都と言われ、古都をしのぼせる落ち着いた佇まいを見せる地域。そんな加茂市で育まれた品々の魅力にふれてみませんか。

2023.3.4 (sat) - 3.5 (sun)

フェア開催時間 11:00~17:00

ニイガタ イチマルマル

NIIGATA100

01. 秋田杉で作る

「組子オーナメント」ワークショップ

NIIGATA100の角打ちスペースの天井に設置されている、美しい組子細工。これは創業100年を超える歴史を誇る、加茂市の株式会社大漢文吉商店が制作したものです。今回、同社による伝統的工芸品「組子」を作るワークショップを開催します。

■開催日時：2023年3月4日（土）・5日（日）

11時~17時までの間、30分刻みで計6回開催。

■会場：NIIGATA100店舗へお越しいただき、受付後に会場へご案内します。

■ワークショップの所要時間：30分

■定員：各定員8名

■講師：株式会社大漢文吉商店

■詳細・お申し込みは右記二次元コードよりアクセスしてください。



※事前のご予約・お申し込みをお勧めします。



02. 持ち主にしか開けられない

浅野タンスの「からくり金庫筆筒」

加茂市で桐筆筒が作られるようになったのは、240年前の天明年間（1780年代）からと言われており、加茂市の桐筆筒生産量は日本で一番多いとされています。皇室からの受注も多く、浅野タンスもその一つです。

「からくり金庫筆筒」とは？

さまざまな仕掛けが施され、簡単には開けられない引き出し、防湿・防虫に加えて、桐筆筒には耐火性・断熱性もあり、防犯対策として金庫の代わりにもなるのが、からくり金庫筆筒です。大切な貴重品の保存・保管に最適です。



03. コシヒカリの旨味が凝縮！

「加茂川の鮭で育てたコシヒカリ」の試食販売

『植酸栽培コシヒカリ伝』は日本で唯一の農法、加茂川を遡上した「鮭」で作る自家製ボカシ肥料で育てたコシヒカリです。植酸栽培で育った米はコシヒカリの特徴である「弾力のある食感」と「後味に残るほどの甘味」を楽しめます。



かやもり農園



加茂市の日本酒とお菓子 試飲&試食販売もあります。

加茂市の酒蔵「マスカガミ」、「雪樺酒造」の日本酒試飲と、田辺菓子舗の「たなべのかりん糖」の試食販売を行います。ぜひ立ち寄りください。



お問い合わせ 加茂市役所 総務課 政策企画係

☎0256-52-0080 (代表)

E-mail: kikaku@city.kamo.niigata.jp

ACCESS 新潟セレクトショップ NIIGATA100

〒100-0011 東京都千代田区内幸町一丁目7番1号(日比谷OKUROJI内) JR[有楽町駅]又はJR[新橋駅]より徒歩6分
総合案内 TEL.03-6910-2058 営業時間 物販 11:00~20:00 / 角打ち 13:00~19:30 (L.O. 19:00) (月曜日定休)

