醸造・発酵の
まちを歩いて、
味わって、学ぼう！

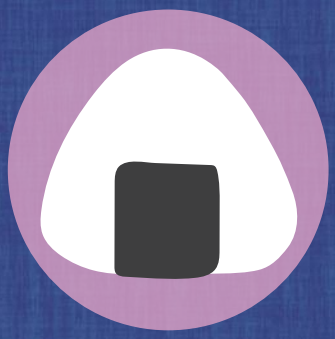
摂

セッタニア

Settania

2022年11月13日(日) 10:00～17:00

場 所：宮内摂田屋



親子で楽しみながら醸造のまち『宮内摂田屋』の魅力を体験！
お団子やおむすびを作る体験や、実際の販売のお仕事ができる体験など、
ここでしかできない体験が盛りだくさんです。

主 催：セッタニア実行委員会　共 催：宮内摂田屋 method、ながおか・若者・しごと機構　後 援：長岡市教育委員会

詳しい内容は裏面をご覧ください

セッタニアについて

宮内摂田屋エリアは、江戸時代から味噌・醤油・酒などの「醸造・発酵」が盛んなまちで、その伝統は現代まで受け継がれています。セッタニアでは、体験を通して宮内摂田屋エリアの歴史・文化・食を、親子で楽しく知ることができます。体験は全部で６つで、親子での共同作業や、おむすびやお団子を自分で作って食べる体験、お仕事体験など、ここでしかできない体験が盛りだくさん。体験場所は４か所で、移動をしながら歴史を感じる街並みや景色、醸造の香りなどを楽しめるのもセッタニアの魅力です。セッタニアをきっかけに醸造・発酵の良さを知ってもらえると嬉しいです。

セッタニアでできる体験

セッタニアでは親子で楽しめる様々な体験を準備して、皆さまのお越しをお待ちしております。

体験のお申し込みはこちらからお願いします➡

※混雑緩和、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止策の一環として事前予約制になります。当日参加の場合、事前予約の方を優先させていただきますので予めご了承ください。

❶ 味噌パッケージづくり

摂田屋の味噌に手作りステッカーを貼り、オリジナルのパッケージを作成。(所要時間：15～30分程度)
募集人数：60名　場所：星野本店
参加費：500円（税込）

❷ おむすびワークショップ

発酵をテーマにした具をつかって、オリジナルおむすびをつくろう。(所要時間：30分程度)
募集人数：48名　場所：米蔵
参加費：500円（税込）

❸ 団子づくり

摂田屋の素材を使用したオリジナルレシピの団子作りを体験。(所要時間：45分程度)
募集人数：48名　場所：江口だんご
参加費：500円（税込）

❹ 団子販売

江口だんごの販売所にて販売員の仕事体験。
(所要時間：15分程度)
募集人数：48名　場所：江口だんご
参加費：無料

❺ ペアリング入門

老舗２蔵の日本酒と、「イタリアン BUKUBUKU」監修のおつまみをペアリングセットとして用意。
(所要時間：40分程度)
募集人数：40名　場所：醸蔵
参加費：1,000円（税込）

❻ HAKKOコンサート

手作り楽器をつくり、リズムに合わせて音を奏で、みんなで一つの音楽を創り上げる。
(所要時間：60分程度)
募集人数：8名　場所：米蔵
参加費：無料

体験に参加するとセッタ券がもらえます。セッタ券は枚数に応じてプレゼントと交換することができます。摂田屋の素材を使ったお菓子や、ここでしか手に入らないグッズなどを多数ご用意しています。ぜひ、より多くの体験を楽しんでセッタ券をたくさん集めてみてください。

セッタ券を集めてプレゼントをゲットしよう！

ACCESS 摂田屋までの行き方

■自動車を利用してお越しの場合

駐車は指定された駐車場（摂田屋6番街 発酵ミュージアム・米蔵）をご利用ください。

車でのご来場は、駐車場での混雑が予想されるため、極力公共交通機関をご利用ください。

■電車を利用してお越しの場合

JR東日本 信越本線、上越線
「宮内駅」で降車してください。

「摂田屋 米蔵」までは徒歩10分程度です。

■バスを利用してお越しの場合

越後交通路線バス
・長岡駅東口＝飛　詰＝宮内線
・長岡駅東口＝上下条＝滝谷線
・長岡駅東口＝村　松＝高龍神社線
・宮内環状線 内回り・外回り
「宮内一丁目」で降車してください。

新型コロナウイルス対策についてのお願い

- ●マスクの着用のうえご来場くださるようお願いします。
- ●検温の協力をお願いします。体調不良の方は来場をご遠慮ください。
- ●会場内での大声を出すなどの行為はお控えください。
- ●飲食などの際は、こまめな手洗い、手指消毒をお願いします。
- ●飲食での食器の共有、飲み物の回し飲みなどはお控えください。
- ●イベントは予告なく中止または内容の変更を行う場合があります。

主 催：セッタニア実行委員会
共 催：宮内摂田屋method、ながおか・若者・しごと機構　　後 援：長岡市教育委員会
協 力：株式会社 江口だんご、株式会社 越のむらさき、長谷川酒造 株式会社、イタリアン BUKUBUKU、株式会社 星野本店、有限会社 星六、有限会社 寿々瀧（6SUBI）、吉乃川 株式会社、ミライ発酵本舗 株式会社

■お問い合わせ：セッタニア実行委員会
（担当：飯田、久保）
✉ settania.niigata@gmail.com