

にいがたい
食体験ができる
宿をつくりたい!!

クラウド
ファンディングに
挑戦中です!

CF限定も!

ちょっとお得な
リターン品は
裏面を Check !!

3/9 (WED) 12:00 → 4/24 (SUN) 23:59

プロジェクトページ▷

<https://camp-fire.jp/projects/view/460856>



**HAKKO
HOUSE**
NAGAOKA

新潟を世界屈指の美食都市へ

僕が新潟で様々な経験をして気づいたこと。

伝統野菜・保存食・発酵文化といった伝統的な食文化が、
新潟では現代に数多く受け継がれているということ。

私たちが普段から手軽に味わっている“食そのもの”が、
世界的に見ると珍しく貴重な存在なのです。

僕たちは 2030 年までに【新潟が世界屈指の美食都市】になることを目指しています。

それは単に美味しいものが食べられる場所であるということではなく、
自然環境を活かしたオーガニックな暮らしや食を日常的に楽しめる場所であること。
また、それらを持続可能な経済循環があることが、僕たちの目指すゴールです。

今回のプロジェクトは、そのきっかけを作る、
僕たちにとっても大きな挑戦です。

新潟の魅力をたくさんの方々が「知って」「体験して」「楽しむ」そんな場所を創り
県内外で共鳴することで、地域の価値が高まり、循環していく。

みんなが嬉しい食のために、
ここだけにしかない、ここだけの食を考える。

ぜひ応援よろしくをお願いします!

SUZU GROUP オーナーシェフ

鈴木 将





HAKKO HOUSE
NAGAOKA

HAKKO HOUSE について

新潟の食文化を“体験”する新しい宿泊施設。一棟貸しのフロアはキッチンスペースがメインで、発酵文化をはじめとする「新潟の食」をキーワードに様々な使い方をさせていただけます。ただの宿泊施設ではなく、県内外の方に新潟の魅力を再確認していただける場所を作ります。

01

新潟の発酵食品 & SUZU オリジナルの調味料を常備

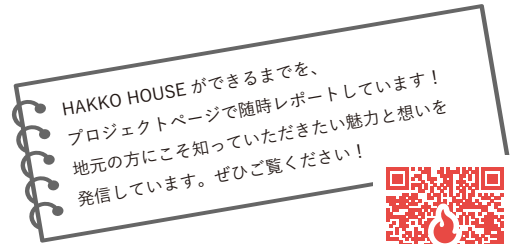
02

ご自身でのお料理もシェフを招いての食事も◎

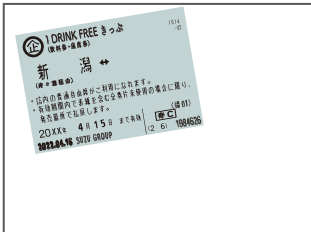
03

スタジオやパーティースペースとしてもご利用いただけます。

全体のイメージは、木を基調としたあたたかみのある空間。調理器具や装飾も“新潟 made”にこだわったアイテムを。



リターンのご紹介 ¥3,000～から、15種類のリターン品をご用意しております。



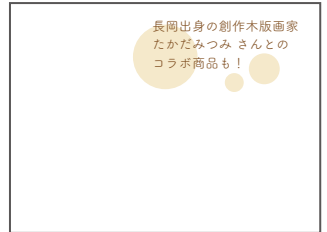
県内の店舗でご利用いただけるドリンクチケットやお食事券



いち早く HAKKO HOUSE を体験！レセプションパーティーにご招待



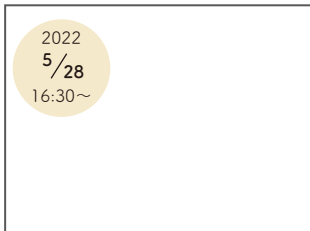
新潟の旬の食材と発酵食品の定期便（1年で4回）



HAKKO HOUSE オリジナルアイテム



HAKKO HOUSE セレクトのCF 限定 BOX



ひなた&SUZU スペシャルディナーライブご招待



HAKKO HOUSE にご宿泊いただけるプラン



地域デザインや商品開発をプロデュース

※各リターン品の詳細はプロジェクトページをご確認ください



Tel. 0258-24-8677 (SUZU365)

HP <http://suzugroup.com> info@suzugroup.com

