

報道関係者各位

令和8年8月26日(水)
山梨県 観光文化・スポーツ部
観光振興グループ
観光振興監 坂本 亜希子
055-223-1557(内線4200)

ミシュラン三つ星シェフ・江崎氏による講演と商談会 「第6回やまなしグルメ・エコノミー会議」を開催

山梨県（知事：長崎幸太郎）は、県内の生産者と料理人のマッチングを促進し、地域食材のさらなる活用と付加価値向上を図るため、「第6回やまなしグルメ・エコノミー会議」を開催します。

本会議を通じて、生産者と料理人の新たな連携を創出し、山梨県産食材等の魅力発信と販路拡大を推進してまいります。

つきましては、当日の様子についてぜひご取材くださいますようお願いいたします。

■ 概 要

- 名 称 第6回やまなしグルメ・エコノミー会議
日 時 令和8年9月2日（水）13時30分～17時00分
場 所 甲府記念日ホテル（〒400-0073 山梨県甲府市湯村3丁目2-30）
参加者 県内飲食店や料理人、宿泊事業者、県内生産者 等
内容 **【第1部】13時40分～14時40分**
江崎新太郎氏による特別講演会
「選ばれる食、選ばれる産地」
【第2部】14時40分～15時10分
やまなし美酒・美食公式LINE マッチングシステム※のご紹介
【第3部】15時15分～17時00分
グルメ・エコノミーテーブル（商談会）

※食材流通コーディネーターが旬の食材などの情報をLINEに投稿し、投稿記事をきっかけとして生産者と料理人のマッチングを図る仕組み。

■ 詳細は別添チラシ及び以下のウェブサイトをご確認ください。

「第6回やまなしグルメ・エコノミー会議」特設サイト

[やまなしグルメ・エコノミー会議【第6回】 | やまなしの美酒・美食](#)



■ 取材について

取材を希望する場合は、8月31日（月）までに
次のフォームより、申込をお願いいたします。



■ やまなしの美酒・美食公式 Instagram

山梨県の美酒・美食に関するイベントやセミナー情報を発信中！

[Instagram](#)



【問い合わせ先】

山梨県 観光文化・スポーツ部 観光振興グループ

担 当：伴野・河西 T E L：055-223-8876

第6回

やまなし グルメ・エコノミー会議

「やまなしグルメ・エコノミー会議」とは、山梨県が誇る「美酒・美食」をテーマに、地域経済と食文化の活性化を目指すプロジェクトです。料理人と生産者が出会い、つながることで、山梨県産食材・県産酒の魅力を活かした新たな価値を生み出し、食に関わる経済を盛り上げていきます。講演会や商談会などを通じて、まだ知らない山梨の食材や生産者との出会いをお届けします。

2026.9.2 水
13:30-17:00

場所 | 甲府記念日ホテル
(山梨県甲府市湯村3-2-30)

参加無料

※事前のお申し込みが必要です。

第1部

13:40-14:40

江崎 新太郎氏による特別講演会

講演会
テーマ

「選ばれる食、選ばれる産地」
～山梨の魅力と『にじのきらめき』の可能性～



特別講演講師

江崎 新太郎

1962年東京都生まれ。大学卒業後、日本料理の道に進む。赤坂料亭「山崎」を始め、東京、京都の料理店で修行を重ね、94年独立。東京、青山に「青山えさき」を開店し、24年間営業。「ミシュランガイド東京」では7年連続三つ星を取得。2018年10月、東京・青山から八ヶ岳に移転し、八ヶ岳えさきを開店。県奨励品種に指定されているブランド米「にじのきらめき（愛称：にじきら）」のブランド力をさらに高めるため、令和7年9月16日に『やまなし「にじきら」アンバサダー』に就任。

特別講演会 お申込締切
8/26 (水) 18:00まで



※応募者多数の場合は抽選にて参加者を決定させていただきます。

第2部

14:40-15:10

マッチングシステムのご紹介

やまなしグルメ・エコノミー会員様特典

「こだわりのある料理人」と「高品質な山梨県産食材・県産酒の生産者」を、コーディネーターが間を取り持ちながらつなぐオンラインマッチングシステム。希望を伝えるだけで、専任の担当者が丁寧に橋渡し。新たな出会いから、県産食材を活かした新メニュー開発や販路拡大のチャンスが広がります。



第3部

15:15-17:00

やまなしグルメ・エコノミーテーブル
～山梨の食材と生産者、新しい出会いの場～

※「にじのきらめき」試食会有（数に限りがございます）

やまなしグルメ・エコノミー会員の皆様のマッチングを図るため、やまなしグルメ・エコノミーテーブルを開催いたします。山梨県内生産者と料理人が繋がれる大チャンス。皆様のご参加をお待ちしております！



生産者の皆様 お申込締切
8/26 (水) 18:00まで



やまなしグルメ・エコノミー
テーブルのお申込はコチラから
定員：約20名様

※応募者多数の場合は抽選にて参加者を決定させていただきます。

第6回

やまなし グルメ・エコノミー会議

「やまなしグルメ・エコノミー会議」とは、山梨県が誇る「美酒・美食」をテーマに、地域経済と食文化の活性化を目指すプロジェクトです。料理人と生産者が出会い、つながることで、山梨県産食材・県産酒の魅力を活かした新たな価値を生み出し、食に関わる経済を盛り上げていきます。講演会や商談会などを通じて、まだ知らない山梨の食材や生産者との出会いをお届けします。

2026.9.2 水
13:30-17:00

場所 | 甲府記念日ホテル
(山梨県甲府市湯村3-2-30)

参加無料

※事前のお申し込みが必要です。

第1部

13:40-14:40

江崎 新太郎氏による特別講演会

講演会
テーマ

「選ばれる食、選ばれる産地」
～山梨の魅力と『にじのきらめき』の可能性～



特別講演講師

江崎 新太郎

1962年東京都生まれ。大学卒業後、日本料理の道に進む。赤坂料亭「山崎」を始め、東京、京都の料理店で修行を重ね、94年独立。東京、青山に「青山えさき」を開店し、24年間営業。「ミシュランガイド東京」では7年連続三つ星を取得。2018年10月、東京・青山から八ヶ岳に移転し、八ヶ岳えさきを開店。県奨励品種に指定されているブランド米「にじのきらめき（愛称：にじきら）」のブランド力をさらに高めるため、令和7年9月16日に『やまなし「にじきら」アンバサダー』に就任。

特別講演会 お申込締切
8/26 (水) 18:00まで



※応募者多数の場合は抽選にて参加者を決定させていただきます。

第2部

14:40-15:10

マッチングシステムのご紹介

やまなしグルメ・エコノミー会員様特典

「こだわりのある料理人」と「高品質な山梨県産食材・県産酒の生産者」を、コーディネーターが間を取り持ちながらつなぐオンラインマッチングシステム。希望を伝えるだけで、専任の担当者が丁寧に橋渡し。新たな出会いから、県産食材を活かした新メニュー開発や販路拡大のチャンスが広がります。



第3部

15:15-17:00

やまなしグルメ・エコノミーテーブル
～山梨の食材と生産者、新しい出会いの場～

※「にじのきらめき」試食会有（数に限りがございます）

やまなしグルメ・エコノミー会員の皆様のマッチングを図るため、やまなしグルメ・エコノミーテーブルを開催いたします。山梨県内生産者と料理人が繋がれる大チャンス。皆様のご参加をお待ちしております！



料理人の皆様 お申込締切
8/27 (木) 18:00まで



やまなしグルメ・エコノミー
テーブルのお申込はコチラから