

Ryu Koshino PREMIUM LUNCH SHOW

越乃リュウ × にいがたの名工
華麗なステージと日本酒と料理の
マリアージュ

ROYAL VESSEL
GEIHINKAN TOKIWA

越乃リュウが彩る歌とダンスの華麗なステージ。
越乃寒梅 秋の限定酒をはじめとした厳選の日本酒。
柏崎市のブランド米「米山プリンセス」と
柏崎の食材を取り入れた特別メニュー。
“越乃リュウ”と“名工の饗宴”をお楽しみください。



にいがたの名工 石本酒造(株)
名誉杜氏 兼 特命営業参与
竹内 伸一



にいがたの名工
迎賓館TOKIWA 総料理長
佐野 秀之



にいがたの名工
迎賓館TOKIWA 西洋料理長
新 恵治

2026年

11/7
土

受付/ 11:30

食事/ 12:00

ショー/ 13:30

会場

迎賓館TOKIWA内
新潟市中央区西船見町5932-300
ロイヤルヴェッセル

料金

23,000 円

(食事・飲み物・消費税・サービス料込み)

協賛：石本酒造(株) 協力：柏崎市役所

◆イベントの
詳しい内容は
こちら



◆WEBからの
お申し込みは
こちら



迎賓館
とくわ
TOKIWA

〒951-8101
新潟市中央区西船見町
5932-300

BIA 公益社団法人
日本プライダル文化振興協会会員



◆お電話でのお申し込み・お問い合わせ

TEL.025-228-2220

E-mail info@g-tokiwa.com
http://www.g-tokiwa.com/

迎賓館TOKIWA

検索



越乃 リュウ

Ryu Koshino

元宝塚歌劇団月組組長

1993年 宝塚歌劇団に入団。

2008年 宝塚史上最年少で月組組長に就任。

月組生80人を牽引し数々の公演を成功に導く。

2013年 宝塚歌劇団退団。

2016年より新潟市西区のPR大使・かがやき大使に就任。

近年では、第99回謙信公祭で上杉謙信公役。

婦人公論.jpでタカラヅカ「元組長の部屋」エッセイ連載中。

新潟日報「細工はリュウ流」エッセイ連載中。

『エリザベート TAKARAZUKA30周年

スペシャル・ガラ・コンサート』出演。

ディナーショーやソロコンサートをはじめ、講演、ナレーター、エッセイ執筆など表現者として新たな活動の場を広げている。



「にいがたの名工」

竹内 伸一

Shinichi Takeuchi

石本酒造(株) 名誉杜氏 兼 特命営業参与

石本酒造の杜氏として、2024酒造年度まで24造りを努めた。2025酒造年度より名誉杜氏として、日本酒の文化的価値を高める活動と伝統的造りの知識と技術の伝承に尽力する。

・新潟県卓越技能者「にいがたの名工」

・関東信越国税局 酒類鑑評会 優秀賞16回

・全国新酒鑑評会 金賞11回



「にいがたの名工」

佐野 秀之

Hideyuki Sano

迎賓館TOKIWA 総料理長

・新潟県卓越技能者「にいがたの名工」

・全国技能士会連合会マイスター

・厚労省認定 日本料理専門調理師 調理技能士

・日本料理研究会 新潟支部 副支部長

・新潟県日本調理技能士会 理事



「にいがたの名工」

新 恵治

Keiji Arata

迎賓館TOKIWA 西洋料理 料理長

・新潟県卓越技能者「にいがたの名工」

・(一社)全日本司厨士協会新潟県本部役員

・(一社)日本エスコフィエ協会 ディシプル

・新潟県西洋料理技能士会 副会長

・厚労省認定 ものづくりマイスター 西洋料理

・厚労省認定 西洋料理専門調理師 調理技能士

にいがたの名工(新潟県卓越技能者)とは……

新潟県の産業を支える熟練技能者の中から、特に優れた技術と実績を持ち、地域や後進の育成に大きく貢献している方々を表彰する制度です。長年にわたり磨き上げてきた“確かな技”と“ものづくりへの情熱”を持つ職人が選ばれ、県知事より表彰されます。