

入場無料

ふくしまの発酵文化を体感する旅へ

# ふくしま 発酵 マルシェ



受付にて  
抽選会  
実施

賞品が当たる!

道の駅で  
発酵と  
触れ合おう

in道の駅ふくしま

2024年

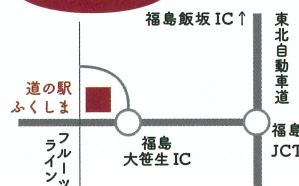
日時

8/3(土) 4(日) 11:00 ~ 16:00

場所

道の駅ふくしま 〒960-0251 福島県福島市大笹生字月崎 1-1

会場MAP



## [ステージイベント]

### 【みそステージ】

8/3(土) 11:30~14:00~

みそまるデモン  
ストレーションや  
クイズ大会の  
お楽しみなど!

藤本 智子氏

(味噌伝道師)



### 【発酵トークショー】

8/4(日) 11:30~14:00~

発酵のきほんのき  
「夏のあまざけ」

金内 誠 先生

(発酵学者)

公立大学法人宮城大学  
食産業学群 教授  
特定非営利活動法人発酵文化推進機構  
副理事長



HAPPYふくしま隊

HAPPYふくしま隊のおすすめ発酵食紹介!

### 歌酒・氏家エイミー

(会津若松市観光大使)

8/3(土)4(日) 12:00~14:30~



<体験ブース> 発酵食品を一緒に作ってみませんか?

(開催時間) 11:00 ~ 12:00 ~ 13:00 ~ 14:00 ~ (各日4回)  
(各回定員10名/所要時間20分程度)

#### 【宝来屋本店】(郡山市)

あまざけカクテルづくり体験  
(ノンアルコール)  
1,000円(税込)

初代・柳沼雄太郎に始まり、百年以上に渡って守り育んできた命の糀。自慢の甘酒と一緒に作りませんか?



#### 【糀和田屋】(本宮市)

塩麴ドレッシング  
づくり体験  
1,000円(税込)

母から受け継がれた日本の味、福島風土に育てられた郷土の味、当店の味と一緒に作りませんか?



体験ブースは、発酵食品づくりを実際に体験できるブースです!(各回定員10名/所要時間20分程度)

体験・物販ブースの内容は、都合により変更または中止する場合がございます。体験ブースの整理券は当日会場にて配布します。詳細は公式Instagramをご確認ください。

イベントの最新情報はこちら!  
美を醸すふくしま公式サイト



SNS フォロー感謝キャンペーン @kamosofukushima

美を醸すふくしま公式 Instagram を  
フォローした方には会場で発酵スイーツをプレゼント!





<物販ブース> 発酵食品を販売するコーナーです。

【空 café】

(福島市)

発酵調味料を使った焼菓子



【土湯温泉観光協会 おららの温泉納豆】

(福島市)

おららの温泉納豆 角折・丸木箱



【ホテル向瀧】

(福島市)

台湾風酸菜煮・スイーツ



【WINERY AZUMA SANROKU】

(福島市)

ワイン・シードル



【おららの酒 BAR・醇醸蔵】

(福島市)

どぶろく



【名郷糀屋】

(本宮市)

甘酒など



【糀和田屋】

(本宮市)

糀ヨーグルトシュガー、味噌、甘酒など



【宝来屋本店】

(郡山市)

あまざけ、お味噌、糀製品など



【みそ漬処 香の蔵】

(南相馬市)

クリームチーズのみそ漬



【YUMORI ONSEN HOSTEL by SANSUISO】

(福島市) 8/3のみ出店

フローズン甘酒など



【結のはじまり】

(楡葉町) 8/4のみ出店

発酵弁当



【あづま山麓ふく酒街道】(PR)

(福島市)

パンフレット等の配布

