

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 フェア



小名浜で  
発酵と  
触れ合おう

## in イオンモールいわき小名浜

2024年 **9/22** 日 11:00 ~ 16:00

場所 **イオンモールいわき小名浜 2F マリンコート**

会場 MAP



福島県いわき市小名浜字辰巳町 79 番地

### [ステージイベント]

【発酵トークショー】  
11:30 ~ / 14:10 ~

「発酵食品が美容・健康に  
与える効果や取り入れ方」  
発酵化粧水の  
デモンストレーションなど!

作間 由美子氏  
(発酵食文化伝道師)



HAPPYふくしま隊  
HAPPYふくしま隊のおすすめ発酵食紹介!  
11:00 ~ / 13:40 ~

レイモミ小野フラスクール  
美しく優雅なフラダンスをお楽しみください!  
12:40 ~ / 15:20 ~



<体験ブース> 発酵食品を一緒につくってみませんか?

(開催時間) 11:00 ~ / 12:00 ~ / 13:00 ~ / 14:00 ~ / 15:00 ~ (5回開催)  
(各回定員 10名 / 所要時間 30分程度)

【若松味噌醤油店】(南相馬市)

味噌づくり体験  
1,000円(税込)

江戸時代末期創業の若松味噌醤油店と一緒に、ご自身の手で味噌を作ってみませんか? 体験終了後、ご自宅で味噌を熟成させる楽しみが続くのも、味噌づくり体験ならではの醍醐味です。  
※味噌を約 2kg お持ち帰りいただけます



【Knuckles café】(いわき市)

発酵調味料づくり体験  
(塩麴・醤油麴など)  
1,000円(税込)

発酵食づくりのカフェごはんが大人気の Knuckles café と一緒に発酵調味料を作ってみませんか? お肉や野菜のうまみを引き出す発酵調味料の味をご自宅でお楽しみください!  
※発酵調味料を約 300g お持ち帰りいただけます



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!

体験ブースの内容は、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!



主催: 福島県

問い合わせ: fukushima-hacco@r.recruit.co.jp

美を醸す  
ふくしま