

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



日本橋で
発酵と
触れ合おう

in 日本橋ふくしま館
MIDETTE

2024年

日時

10/18 金 11:00
16:00

場所

日本橋ふくしま館 MIDETTE

会場 MAP



東京都中央区日本橋室町 4-3-16
柳屋大洋ビル 1階

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

【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



<物販ブース> 発酵食品を販売するコーナーです。

【名郷糀屋】

(本宮市)

甘酒など

創業300年以上こだわり抜いた天然素材を使用し、味噌・糀・三五八などの身体に良い食品を無添加で作っています。



【haccoba】

-Craft Sake Brewery-
(南相馬市・浪江町)

お酒など

2021年に誕生した酒蔵。「酒づくりをもっと自由に」という思いのもと、ジャンルの垣根を超えた自由な酒づくりを行なっています。



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・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!

