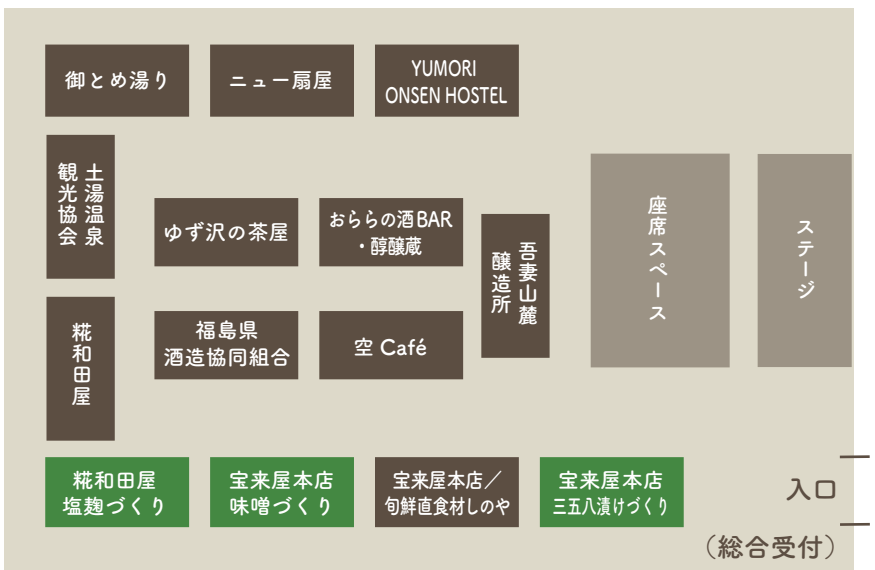




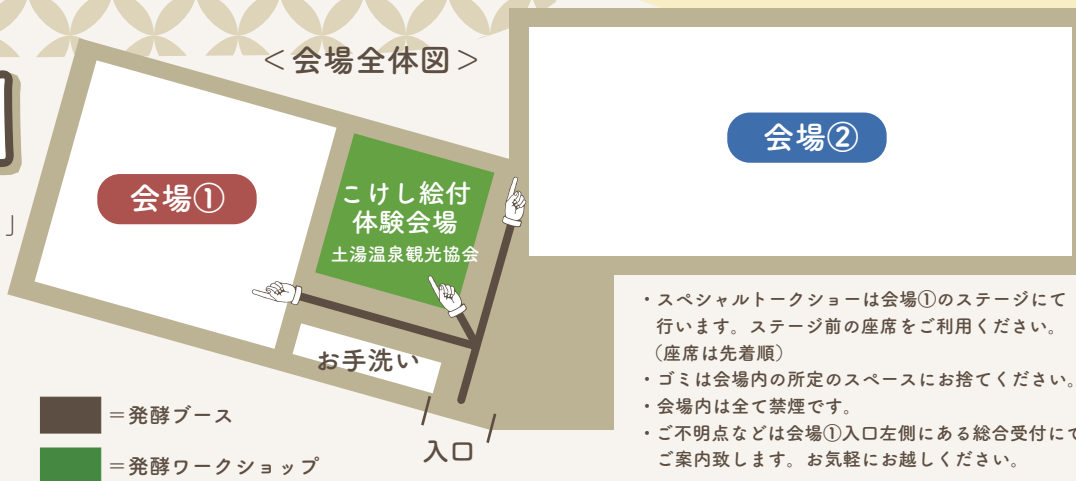
会場のご案内

2024/1/27 (土)・28 (日) 11:00～16:00
土湯温泉観光交流センター「湯愛舞台(ゆめぶたい)」

会場①ブースのご案内

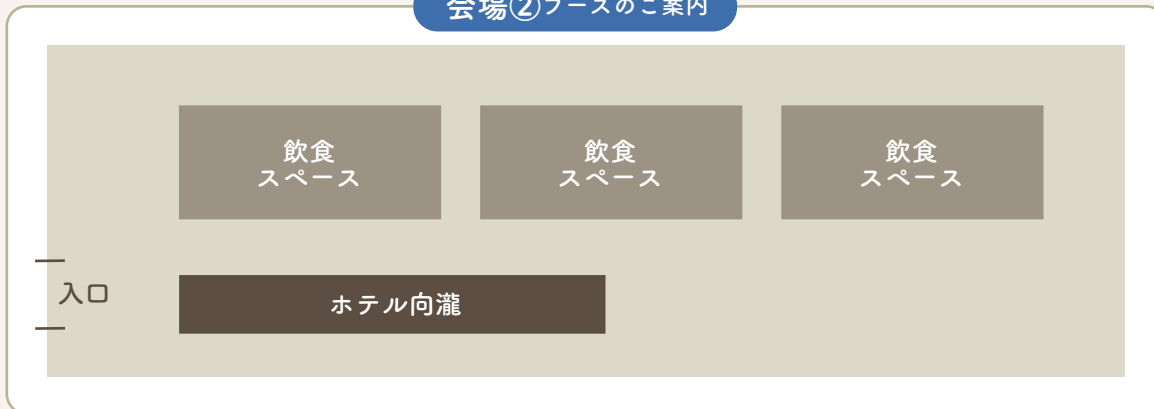


<会場全体図>



- ・スペシャルトークショーは会場①のステージにて行います。ステージ前の座席をご利用ください。(座席は先着順)
- ・ゴミは会場内の所定のスペースにお捨てください。
- ・会場内は全て禁煙です。
- ・ご不明点などは会場①入口左側にある総合受付にてご案内致します。お気軽にお越しください。

会場②ブースのご案内



[発酵ワークショップ]

【宝来屋本店】



自分で作ったお味噌は最高!

味噌づくり体験

①11:30 / ②12:30 / ③13:30 / ④14:30 / ⑤15:30

【宝来屋本店】



福島の郷土料理に挑戦!

三五八漬づくり体験

①12:00 / ②13:00 / ③14:00 / ④15:00

【糀和田屋】



おうちでも簡単に作れる!

塩麴づくり体験

①11:30 / ②12:30 / ③13:30 / ④14:30 / ⑤15:30

※体験ブースは入れ替え制で実施します。当日先着順で予約を受け付けます。

定員：1ブースあたり各回5名 所要時間：各ブースとも30分程度 参加費無料 上記開催時間は1/27・28両日とも同じです。

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、
総合受付で発酵スイーツをプレゼント!



[発酵ブース]

味噌や納豆を使った和さんど
【御とめ湯り】



甘麴プリン
【ニュー扇屋】



ゆずみそ焼きおにぎり
【ゆず沢の茶屋】



甘酒を使った焼き菓子
【空 café】



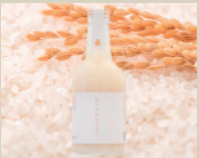
台湾風酸菜煮など
【ホテル向瀧】



日本酒
【福島県酒造協同組合】



どぶろく、シードル
【おららの酒BAR・醇醸蔵】



フローズン甘酒など
【YUMORI ONSEN HOSTEL by SANSUISO】



ワイン
【吾妻山麓醸造所】

