

ふくしまの発酵文化を体感する旅へ

JAPAN RAIL CAFE で  
発酵と  
触れ合おう

# ふくしま 発酵 フェア

in JAPAN RAIL CAFE TOKYO

2026年

日時

2/7土 10:00 ~ 18:00

場所

JAPAN RAIL CAFE TOKYO

JR 東京駅 八重洲中央口外 グラントウキョウノースタワー1階

会場 MAP



<物販ブース>

発酵食品を販売するコーナーです。

福島県自慢の発酵食品をお買い求めいただけます。様々な賞に輝いた選りすぐりの逸品をはじめ、福島県の風土が生んだ、豊かな発酵食品をお楽しみください。

みのり納豆ほのか  
有限会社ミドリヤ



全国納豆鑑評会で最優秀賞に輝いた、  
小粒でくせのない味が好評です♪

玄米オリザーノあまざけ ほか  
会津天宝醸造株式会社



健康医療アワード賞を受賞した  
玄米オリザーノ甘酒は、腸活にもおすすめです！

ヤマブン本醸造特選醤油 ほか  
合資会社山形屋商店



全国醤油品評会で何度も最高賞を受賞した、  
自慢の品々を販売します！

甘酒 福、笑い ほか  
名郷糴屋



福島県のブランド米である「福、笑い」を  
ふんだんに使用した甘酒です。

至極の日本酒をお楽しみください

地域により気候・風土の異なる福島。  
「大吟醸 田島」「磐城壽」など多彩  
で豊かな味わいの日本酒の数々に  
ぜひ触れてみてください。  
※当日、会場内で試飲もできます。



掲載商品以外にも商品を取り揃えています。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。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