

入場
無料

ふくしま 発酵 マルシェ in 土湯温泉

1/27(土)
小泉武夫先生
発酵講座
13:00~14:30

1/28(日)
作間由美子先生
トークショー
13:00~14:30

1/27(土)
松井愛莉さん
トークショー
12:00~12:30



ふくしまの発酵文化を体感する旅へ

2024年 1/27(土) 28(日) 11:00 ~ 16:00

日時

場所

交通

土湯温泉観光交流センター
「湯愛舞台」 福島市土湯温泉町
坂ノ上27の3 駐車場無料



福島駅東口バス停より土湯温泉行バスに乗車し「土湯見附」で下車
(所要時間：約40分、1時間に1便程度)

※当日は、福島駅からの無料バスも運行予定です。詳細が決まり次第、美を醸すふくしま公式サイト上でお知らせします。

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、会場で
発酵スイーツをプレゼント！



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
<https://www.tif.ne.jp/hacco/>



主催：福島県観光交流課

後援：福島市 公益財団法人福島県観光物産交流協会 一般社団法人福島市観光コンベンション協会 NPO 法人土湯温泉観光協会

問い合わせ：fukushima-hacco@r.recruit.co.jp

美を醸す
ふくしま

[スペシャルトークショー]



日常生活の中での
発酵食品の取り入れ方、
福島の発酵の魅力

1/27 (土) 12:00 ~ 12:30

松井 愛莉さん

福島県いわき市出身。モデル・女優。2024年3月放送・配信のwowow「白暮のクロニクル」にてヒロインを務める。2023年に「美を醸すふくしまPR大使」に任命され、普段から発酵食品を取り入れた食生活を心掛けている。



© 中西裕人

福島県の豊かな
発酵文化や
発酵がもたらす効果

1/27 (土) 13:00 ~ 14:30

小泉 武夫先生

福島県小野町出身。東京農業大学名誉教授。発酵食品ソムリエ講座「発酵の学校」校長の他、NPO法人発酵文化推進機構理事長や、全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会長を務める。



発酵食品が
美容・健康に与える
効果や取り入れ方

1/28 (日) 13:00 ~ 14:30

作間由美子先生

福島県伊達市出身。一般社団法人日本発酵文化協会上級認定講師。発酵食文化伝道師。日本発酵文化協会の立ち上げに携わり、テキスト等も制作。各地の発酵食文化などの発掘、伝道を行っている。

[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!

三五八漬けづくり体験

①12:00 / ②13:00 / ③14:00 / ④15:00

[栞和田屋]



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。

[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]



※ステージプログラムの時間や内容、物販・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。あらかじめご了承ください。