

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



観光物産館で  
発酵と  
触れ合おう

2025年

日時

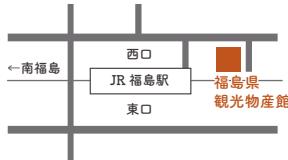
場所

in 福島県観光物産館

9/27 土 9:30  
19:00

福島県観光物産館 福島県福島市三河南町 1-20  
コラッセふくしま 1階

会場 MAP



<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～／15:00～ (4回開催)  
(各回定員5名／所要時間20分程度)

【玉鈴醤油株式会社】

(伊達市)

醤油しぶり体験

500円(税込)

江戸時代末期から続く玉鈴醤油と一緒に、  
発酵を終えたもろみから醤油をしぶってみ  
ませんか？できたての新鮮な醤油を味える  
のは、イベントならではの貴重な体験です。  
※しぶった醤油は試食できます。90mlの卓  
上醤油をお土産にお持ち帰りいただけます。



お土産品イメージ  
(変更になる可能性があります)

<物販ブース> 発酵食品を販売するコーナーです。

【nowhere bakery 天寧寺倉庫】

株式会社大川荘（会津若松市）

自家製パン・焼き菓子・クラフトアイスクリーム



会津生乳とホエイを使用した  
新作クラフトアイスクリームが登場！

【有限会社ミドリヤ】

(郡山市)

みのり納豆



全国納豆鑑評会で最優秀賞に輝いた  
逸品をはじめ、個性豊かな納豆が勢ぞろい！

【味噌工房小さい門】

(須賀川市)

味噌、特別栽培米生甘酒



イベント初出店！木桶で発酵熟成させた  
天然醸造クラフト味噌をお楽しみください

【NPO 法人土湯温泉観光協会】

(福島市)

おららの温泉納豆、玉こんにゃく



土湯の温泉熱と特製味噌だれが  
福島県産大豆の旨味を引き出します

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！

