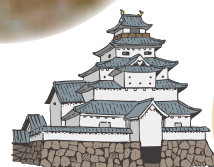




ふくしまの発酵文化を体感する旅へ



ふくしま 発酵



全国発酵食品サミットに出店



ワークショップ

全国発酵食品サミット

in とみや

会場 MAP



2025年

日時

10/11±12日

10:00

16:00

場所

富谷中央公民館

宮城県富谷市富谷西沢13番地

＜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）10:00～/11:00～/12:00～/13:00～/14:00～/15:00～
（6回開催/各回定員5名/所要時間30分程度）

【糀和田屋】（本宮市）

味噌づくり体験

1,000円（税込）

母から受け継がれた日本の味、福島の風土に育てられた郷土の味、当店の味を一緒に作ってみませんか？
※仕込んだ味噌約1Kgをお持ち帰りいただけます。



＜物販ブース＞

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！

フルーツ甘酒 ほか
糀和田屋



おもてなしセレクション受賞のフルーツ甘酒をはじめ、発酵スイーツが勢ぞろい！

・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！

