

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

MIDETTEで
発酵と
触れ合おう

in 日本橋ふくしま館 MIDETTE

2026年

日時

場所

2/23(祝)
月 11:00
16:00

日本橋ふくしま館 MIDETTE

(東京都中央区日本橋室町 4-3-16 柳屋大洋ビル 1 階)

会場 MAP



<体験ブース> 発酵食品と一緒につくってみませんか？

(開催時間) 11:00 ~ / 12:00 ~ / 13:00 ~ / 14:00 ~ / 15:00 ~ (5回開催)
(各回定員 5名 / 所要時間 45分程度)



【名郷糀屋】

(本宮市)

味噌づくり体験
1,000円(税込)

創業 300 年以上こだわり抜いた天然素材を使用した体に良い無添加の味噌作りを体験してみませんか？仕込んだお味噌約 1 キロはお持ち帰りいただけます。

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などの販売も実施いたします。



<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。

【八二醸造】

(会津坂下町)

桜あまざけ 他

有機 JAS 認定の有機栽培米コシヒカリに、国産米からつくった米糀を合わせ、桜葉が春らしく薫る、桜の和スイーツのような味わいで。あと味もすっきりとしており、しっかりと糀を感じられる春にぴったりの甘酒です。



【SANDi BREWERY】

(いわき市)

カワマエール

地元福島いわき市の川前町で、ビールの原料「ホップ」「ビール麦」を栽培・収穫し、それらを使用したクラフトビール【KAWAMALE(カワマエール)】！浜通り唯一の醸造所、いわき市発クラフトビールをこの機会にご堪能下さいませ！



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！

