

[ 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。



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

[ 桜和田屋 ]



おうちでも簡単に作れる！  
**塩麹づくり体験**

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 ]



甘麹プリン  
[ 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  
[ ホテル向瀬 ]



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・醇蔵蔵 ]



フローズン甘酒など  
[ YUMORI ONSHEN 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。