

A 全国発酵マルシェ

- 1あまざけらば 自家製から作る甘酒3種類、塩麹、醤油麹
2山田フードサービス(株) 生絞り梨醸造酢(旬の千葉県市原市産梨を100%使用)
3生活協同組合パルシステム千葉 プライベートブランドのヨーグルト、乳酸ドリンクの試飲、試食
4たかしま発酵食品倶楽部 日本酒「松の花」、食酢「淡海酢」、醤油「マルイ醤油」
5(一社)白山市観光連盟 ぶくの子ぬか漬、粕漬、ぶくの子かもし漬、さばぬか漬 他
6(株)太田胃散 王様のヨーグルト、おいしい桑の葉青汁、桑の葉茶試飲 他
7アサヒ飲料(株) 香取市産地産品とカルピスのコラボアイテムの試飲
8福島県小野町 黒にんにく、おのっこ一笑漬、一笑漬ドレッシング、くんせいたまご 他
9みやざき発酵文化ネットワーク 漬物・味噌・黒麹豆乳甘酒・麹コンフィチュール・蒸し大豆 他
10琉球弧「みき」モノガタリ 島の伝統発酵飲料「みき」の販売

B かつり地域マルシェ

- 1東庄町観光協会 入正醤油の看板商品「濁つくし」の販売、東庄町観光PR
2上州屋酒店 甘酒、清酒、しょうゆ、みりん、地ビール
3芳源マッシュルーム(株) 各種マッシュルーム、肉味噌マッシュルーム(瓶詰) 他
4香取大好き高校生の会 香取市産マッシュルームのPR、マッシュルームレシビの試食
5JA かつり 塩こうじパウダー、熟成ぬか床、米こうじ、かつりの恵み(焼酎) 他
6道の駅水の郷さわら 出荷者協議会 香取市産野菜、醤油、味噌、糀、漬物 他
7北総観光連盟 日本酒・ワインの販売、日本酒・発酵食品の試飲、醤油販売 他
8大川みどり漬 鉄砲漬、奈良漬、ごぼう風味漬、セリときゅうりの醤油漬、名物赤甘菜京 他
9水郷の佃煮 麻兆 鰻しぐれ煮、芳醇ピーナッツ、佃煮カシューナッツ、はまぐり佃煮 他
10平塚製菓(株) チョコレート、焼菓子、ウエハース 他
11ほていや みそマドレーヌ、チーズマドレーヌ、エダムクッキー
12酢之宮醸造所 酵素酢 柿の神徳、煮干しの柿酢漬け、切干大根の柿酢漬け 他
13ちば醤油(株) 香取醤油、下総醤油、下総昆布醤油、下総醤油麹、下総ほん酢醤油

D 関係団体

- 1体験博物館 千葉県立房総のむら 企画展「地域に生きる醤油づくり」関連写真パネル等の展示 他
2明日の食卓(내일의식탁) 韓国の発酵食品の紹介&試食(コチュジャン、マッコリ、キムチ 他)
3(一社)農山漁村文化協会(農文協) 季刊うかたま(食のマガジン)、月刊現代農業、農家が教える 発酵食の知恵 他
4千葉県 大阪・関西万博出展や県の発酵文化等を紹介するパネルの展示、発酵に関する試食品の配布
5千葉県立中央博物館 昔の通い徳利や柳樽、角樽など、ガラス容器の実物などの展示 他
6日本郵便(株) 郵便局から発信している商品の紹介(防災ゆうストレージ・終活日和など)
7匠瑛市観光協会 手作り味噌、玄米餅、お米、みそ餡まんじゅう、各調味料の販売、観光PR
8香取市住民自治協議会(まちづくり協議会) 香取市住民自治協議会活動PR、御城印の販売、栗源の方言集DVD上映 他

E キッチンカー

- 1ブッチャーズ ビザ全6種類、お肉(スペアリブ・フランクフルト等)、ドリンク 他
2KEN's kitchen やしろ味噌を使った味噌カツソースのケバブ、フライドポテト 他
3ロウライドッグ 発酵チーズたっぷりのチーズドッグ、串焼き、バーガー類 他
4プチ★ポスール ゴロゴロ野菜の塩麹ポトフ、塩麹入りブリブリ鶏じゃが、から揚げ 他
5佐原のこえどころ 味噌ハイボール、味噌サイダー、米粉と味噌のパニライアイス 他

C 発酵屋台



C 発酵屋台

- 1戸村川魚店 うなぎ串焼き、うなぎ弁当、うなぎ肝焼き
2ブルーランジェリー丘の上のシェリー パニーニ(ホットサンド)、スープ、カヌレ、惣菜パン、菓子パン
3(有)ふじ珈琲 発酵ドリップ珈琲、珈琲羊かん、珈琲飴、ジャミラ 他
4ぐるめくひろ ソーセージ、生ハム、サラミ、パテ 他
5発酵パーク CAMOCY カントリーブレッド、クロワッサン、紅茶レモンパン 他
6カフェ&ミュージック ネネ 手作り塩麹ソーセージ(自家製の塩麹に漬けて作ったソーセージ)
7しかめがね珈琲 コーヒー、チャイ、りんごジュース 他
8KANAZAWA-BIO「金澤茶園」発酵肥料、発酵肥料の栽培キット、発酵肥料で育てたオーガニックのお茶 他
9「発酵食品ソムリエ×徳山鮎」(発酵文化推進機構)発酵熊汁そば
10(株)ビービーシーブ BB SHEEP COFFEE 湖水コーヒー(コーヒー豆の販売及びコーヒーの提供)
11お米のヨーグルト ビュースパイア 乳酸菌発酵食品お米のヨーグルト、発酵カシススムージー 他
12(一社)多古町観光まちづくり機構 甘酒、多古町船越ワイナリーのワインほか

- 10/26(土) 小野川ホール 13:00~ 定員150人 パネルディスカッション 発酵と観光~地域を活かす発酵によるまちづくり観光~
小野川ホール 11:30~ 定員100人 近茶流宗家 柳原尚之氏の発酵料理講演 江戸料理と食酢
10/27(日) メディアスペース 10:00~ 定員50人 お酢について学ぶ
展示スペース 10:30~12:30 発酵7ムリエ料理教室 かつおぶし削り体験&削りたて経節試食体験
その他イベント
イベントスペース 全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会員紹介パネル展示 発酵川柳作品紹介 発酵技術を利用した有機肥料の紹介
展示スペース 10/26(土) 14:00~ 高校生による書道パフォーマンス
研修室 1.2 香取市佐原文化協会企画「芸術と文化を醸す町へ」と
小野川ホール 10/27(日) 10:00~ 佐原中学校郷土芸能部の発表
メディアスペース 10/26(土) 11:00~14:00 2 アサヒ飲料カルピスラボ 10/27(日) 13:00~

- 10/26(土) 9:30~ オープニング 郷土芸能 翔踊会、如月会
佐原文化会館 開会式 サミット宣言、主催者挨拶、来賓挨拶
10/26(土) 11:00~ 基調講演 江戸の発酵文化と香取
佐原文化会館 東京農業大学名誉教授 小泉武夫氏
10/27(日) 13:30~ トークショー 武夫と佐和子のか~発酵ブギウギ~
佐原文化会館 東京農業大学名誉教授 小泉武夫氏 作家・エッセイスト 阿川佐和子氏



※日時の無いものはサミットの開催期間を通して実施いたします。 ※イベント内容は当日予告なく変更になる場合がございます。 ※小野川沿いの一部で交通規制(車両通行止め9:30~16:30)しています。