

伝えられた味を次代につなぐ

発酵

まったり

2015年

入場無料

11月29日(日)

11:00~15:00

ホテル春日居

〈山梨県笛吹市春日居町1-1-855〉

発酵食品は古来より人類が編み出した究極の健康食材です。

「発酵」について知り、「発酵食品」を食べて健康づくりをしませんか？
地元企業とタッグを組み、発酵パワーで健康をめざします！

試食 試飲 体験 販売 発酵トークセッション

11:15~12:15

小倉 ヒラクさん (発酵デザイナー)

雨宮 一樹さん (アサヤ葡萄酒)

五味 仁さん (五味醤油) ほか



おねがい

- *マイバッグ・マイ皿・マイカップ・マイ箸をお持ちください
- *体験コーナーやワイン試飲などは体験代、グラス代をいただきます。
- *ワインの試飲など、アルコールを飲む方は運転をご遠慮ください。
- *100人で味噌づくり、発酵トークセッションは事前にお申し込みください。

パルシステム山梨-宮センター
お問い合わせ: TEL 0553-20-5211

後援: 笛吹市・山梨日日新聞・山梨放送・テレビ山梨
協力: アサヤ葡萄酒(株)・五味醤油(株)ほか

「発酵食品」をおいしく食べて楽しく学ぶ!!

発酵トークセッション

11:15~12:15

(事前申込制*0553-20-5211まで)

コーディネーターは

小倉ヒラクさん
(発酵デザイナー)

山梨県内の
熱き若手醸造家が集結!
一体どんなトークが
醸されるのか!?

春光堂書店さんによる
本の展示・販売もあるよ~



うたって おどって つくれる
みその持ちかたを学んで
50%!

出演は

- 雨宮 一樹さん (アサヤ葡萄酒/甲州市)
- 五味 仁さん (五味醤油/甲府市)
- 山田 啓二さん (三養醸造/山梨市)
- 早坂 学さん (MOGMOGPAN/笛吹市)

発酵兄妹
プレゼント

体験しよう

めざせ!!

100人でみそづくり

with てまえみそのうた♪ ダンス

13:00~14:00

(参加費1000円/事前申込制*0553-20-5211まで)

みそ&乾物で
飲めるクラフト!?



- *味噌CAFE
- *ワインで乾杯できるまで

展示コーナー

試食・試飲コーナーも盛りだくさん!!



出展団体...アサヤ食品/アサヤ葡萄酒/井筒屋醤油/カジノヤ/五味醤油
サンフーズ/三養醸造/春光堂書店/蕎麦処きくや /大黒屋・
サンガムCAFE/白州森と水の里センター/早川製菓/ぱるはぴ
パルブレッド/MOGMOGPAN/もとい商会/養老酒造 ほか