

発酵を楽しむ・学ぶ

3/22_土
10:00▶16:00

入場無料

発酵の世界展

in なおえつ屋台パーク

なおえつ屋台会館

- 発酵のまちマルシェ
- 山本味噌醸造場の
みそ詰め放題
- ごはんのおとも食べ比べ
- 発酵学の父
坂口謹一郎博士のパネル展示
- 越後 発酵コーディネーター
アフロラボの出張ラボ



講師プロフィール

愛知県出身の調味料ソムリエ、だしソムリエ。
1992年、中国茶に出会って以来、発酵文化の虜になり、新潟県内の短大を卒業後、テレビ局で20年、報道・番組制作に携わる。
その後、新潟市内の味噌蔵直売店オープニングスタッフや
ばんしゅ館で調味料・だし・お茶などを担当し、発酵の面白さをお伝える「ばんしゅ館発酵部」を立ち上げる。
2022年、糸魚川市へ来たことをきっかけに「発酵も新潟県も面白い！この文化の素晴らしさを伝え、次世代へ繋げなければ」という想いから「アフロラボ」として活動を開始し、新商品開発やワークショップを企画運営。

当日参加OK! 出張ミニラボ

日本でも希少! 上越エリアの「浮籠みそ」について知ろう

- 開催時間 10:20~11:00 / 13:00~13:40
※事前予約の方は、ミニお土産付き
- 参加費 親子2名様 1,500円
大人1名様 1,000円
お子様(中学生まで)1名様 700円

調味料革命ラボ

知れば知るほど料理はシンプルに、美味しくなる!
日本全国の味噌をまるごと体験しよう

- 開催時間 14:00~15:30
※当日13:40までに予約が必要です。
- 参加費 体験のみ
1名様 3,000円
体験+越後味噌 食べ比べセット付き
1名様 4,000円



お申し込みはこちら



【確認事項】
※当日開始前に決済(現金のみ)となります。
※小学生以下のお子様は、保護者の方もご参加をお願いしております。

海浜公園

発酵CAFE&BAR



BAKE SHOP a.ha.akane



CAFE HAYASHI



Burger Cafe & Grill PICCOLO



むつみ健康商店



オタマブルーイング



越後・謙信SAKEまつり PRブース



駐車場について

お車でお越しの方は、会場内の駐車場をご利用ください。満車の場合は誘導員の指示に従ってください。

- 天候等により、レイアウトや実施内容は変更、一部縮小となる場合があります。
- 20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売しません。
- 車を運転される方の飲酒は固くお断りします。

お問い合わせ

直江津屋台パーク事務局
(株式会社タカヨシ)

TEL.025-282-7035

受付時間 平日 9:00~17:00

主催:上越市魅力創造課