

# 発酵バレー NAGANO キックオフイベント

展示即売会・体験会・トークセッション

2023 11/25 Sat 10:00-16:00

長野県発酵食品産業加盟 8 団体・企業（みそ・日本酒・ワイン・醤油・漬物・納豆・チーズ・酢）が連携して、「発酵長寿県、長野」の認知拡大とこれまで以上に訪日外国人観光客の目的地となることを目指します。

11月25日キックオフイベントとして、展示即売会及び体験会・トークセッションなどを開催します。

**参加無料**

※体験会への参加は事前予約が必要です（有料）。

会場：ホテルメトロポリタン長野 2階「千曲」及び「梓」

〒380-0824 長野県長野市南石堂町 1346 TEL.026-291-7003

発酵バレー  
NAGANO

主催：発酵バレー NAGANO 実行委員会（運営委員会&長野県）  
事務局：発酵バレー NAGANO 運営委員会事務局  
〒380-0928 長野市若里 1-1-2  
長野県味噌工業協同組合連合会 事務局内  
TEL.026-228-1221 FAX.026-228-9178  
<https://hakkou-valley.nagano.jp>



後援：

ALPICO  
GROUP  
アルピコグループ

NTT DATA  
株式会社 NTT データ



## 展示即売会 | 10:00~16:00

「めたすごい長野発酵食」をテーマに、県内発酵食品産業団体・企業の展示即売会を開催いたします。



### Talk Session & Seminar



### 発酵セミナー | 13:00~13:30

## 「長野県発酵食品の魅力とは」

長野県工業技術総合センター  
食品技術部門 食品バイオ部長  
戸井田 仁一 氏



### トークセッション | 13:30~14:30

## 「NAGANO の老舗若旦那・若女将トークセッション」



有限会社酢屋亀本店  
青木 茂太 氏



有限会社西麴屋本舗  
西澤 真澄 氏



若林醸造株式会社  
若林 真実 氏



有限会社松岡屋醸造場  
木下 祥平 氏



株式会社マルトウ  
久保 廣範 氏

### ワインセミナー | 14:30~15:30

## 「発酵飲料としてのワインと、日常の楽しみ方」

長野ワイントラベル 代表  
JSA認定ソムリエ  
前澤 知江 氏



## 体験会 | 10:30~14:35 (事前予約制 ※ 申込多数の場合は抽選)

※保護者の方が付き添いで参加される場合は、お子様の分のみお申し込みください。  
※申込受付 11月14日(火)まで ※写真はイメージです。※費用は現地にてお支払いください。



QRコードより  
スマホでご予約ください。

10:30~ 所要時間: 45分 定員: 10名



### チーズボール作り



講師/  
株式会社  
アトリエ・ド・  
フロマージュ  
チーフパティシエ  
中馬 大輔 氏

11:45~ 所要時間: 45分 定員: 10組



### 味噌作り体験



講師/  
マルコメ株式会社  
須田 信広 氏

13:00~ 所要時間: 45分 定員: 20名



### 味噌食べ比べ



講師/  
マルコメ株式会社  
須田 信広 氏

14:15~ 所要時間: 20分 定員: 20名



### 醤油の秘密と味比べ



講師/  
伊那醤油株式会社  
米山 弘 氏

費用: 1,000円(税込) / 1名 ※味噌作り体験は 1,000円(税込) / 1組