

## ■ 小泉武夫が話題のグルメをご紹介「発酵は美味しい」

フェア・催販売 ～全国発酵食品サミット in 日本橋タカシマヤ～  
イベント ～発酵の学校～

10月4日（水）からは、高島屋日本橋店で発酵食品フェアを開催いたします。

1階正面イベントスペースでは「発酵の学校」を開校し、小泉武夫校長先生をはじめ、金内誠先生（宮城大学食産業学部 教授）、進藤齊先生（東京農業大学 准教授）、藤本智子先生（ミソガール）など、日本の発酵界におけるスペシャリストを講師にお招きし、発酵食品の魅力を楽しく講演していただきます。また、著名なシェフによる、発酵食品活用術（料理教室）もプログラムに盛り込んでおります。そのほか、発酵食品の魅力をお伝えする映像や発酵食品に関連する展示物など、発酵の世界を身近に体験出来る希少な機会をお楽しみいただけます。同会場では、発酵文化推進機構の会員が、伝統的な発酵食を現代のスタイルに進化させた商品の販売も行います。

地下1階食料品フロアでは、「全国発酵食品サミット in 日本橋タカシマヤ」と題し、フロア全体で発酵食品フェアを開催いたします。地下催会場では、全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会員が主体となり地域自慢の発酵食品を、また各イベントスペースでは、発酵文化推進機構の会員が、それぞれ自慢の発酵食品を一堂に販売いたします。同時に一部惣菜店舗や各階食堂では、発酵食品を使ったフェア限定メニューの販売も行います。

さらに、小泉武夫博士から出題される「発酵クイズラリー」を開催いたします。食料品フロア3カ所に設置される発酵クイズスポットの問題にお答えいただき、解答用紙を1階正面イベントスペース「発酵クイズ受付」にご持参いただき、全問正解のお客様（開催期間中各日先着100名様・お一人様1回限り）には、粗品（発酵食品）をプレゼントいたします。

**開催日時** 2017年10月4日（水）～10月10日（火） 営業時間 10：30～19：30

**会場** 日本橋高島屋 1階正面イベントスペース・地下1階食料品  
東京都中央区日本橋2-4-1

**開催内容** 1階正面イベントスペース

①発酵の学校（参加無料・着席数には限りがございます。）

※発酵の学校についてのお問い合わせ先（日本橋高島屋 TEL03-3211-4111）

②発酵クイズラリー受付

③発酵食品関連の映像・展示

④発酵食品の販売

地下1階食料品フロア・各階レストラン

①発酵食品の販売（催会場・各イベントスペース）

②惣菜店舗やレストランでのフェア限定発酵メニューの販売（対象店舗のみ）

③発酵クイズラリー

● 「発酵の学校」開催スケジュール

|                  | 午前11時→正午                                | 午後1時→1時30分   | 午後3時→3時30分   | 午後5時→5時30分  |
|------------------|---|--|--|---|
| 10月<br>4日<br>(水) | 発酵は美味しい<br><b>発酵食品の魅力</b><br><br>小泉武夫校長 | ふぐの卵巣の糠漬けができるまで<br><br>ふぐ糠漬・粕漬製造本舗<br>あら与社長 荒木敏明先生   | シェフ直伝！<br><b>発酵料理教室</b><br>～和食編～<br><br>日本橋ゆかり料理長<br>野永喜三夫先生 | <b>酢が好きになる方法</b><br><br>酢ムリエ No0001<br>内堀光康先生                 |
| 6日<br>(金)        |   | <b>麹のはじまり</b><br>(午後1時～2時)<br><br>小泉武夫校長             | <b>鮎と鮎</b><br>(午後3時～4時)<br><br>小泉武夫校長                        |   |
| 7日<br>(土)        |   | 発酵は楽しい<br><b>発酵は地球を救う</b><br><br>宮城大学<br>金内誠先生       | 鯉節大辞典<br><b>鯉節も発酵食品である</b><br><br>にんべん<br>荻野目望先生             | カンタン、便利、おいしい！<br><b>みそまるを作ろう</b><br><br>ミソガール<br>藤本智子先生       |
| 8日<br>(日)        |   | 清酒と日本酒<br><b>日本酒をもっと楽しむ方法</b><br><br>東京農業大学<br>進藤斉先生 | 発酵は楽しい<br><b>味噌の不思議</b><br><br>宮城大学<br>金内誠先生                 | カンタン、便利、おいしい！<br><b>みそまるを作ろう</b><br><br>ミソガール<br>藤本智子先生       |
| 9日<br>(月・祝)      |   | <b>みそを知る</b><br><br>マルコメ<br>須田信広先生                   | <b>簡単！麹料理教室</b><br><br>麹料理研究家<br>おのみさ先生                      | シェフ直伝！<br><b>発酵料理教室</b><br>～洋食編～<br><br>Kouji&ko料理長<br>大島今日先生 |

※開催内容・日時は、一部変更する場合がございます。

● 1階正面イベントスペース 出店店舗（発酵文化推進機構会員）

- ・ Kouji & ko（東京都中央区）
- ・ 糺和田屋（福島県本宮市）
- ・ セゾンファクトリー（山形県東置賜郡高島町）
- ・ オークスハート（東京都中央区）
- ・ みそまる（神奈川県横浜市）

● 地階1階催会場 出店店舗（全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会員）

- ・ よこて発酵文化研究所（秋田県横手市）
- ・ たかしま発酵食品倶楽部（滋賀県高島市）
- ・ 一般社団法人 福島市観光コンベンション協会（福島県福島市）
- ・ 山梨県農政部
- ・ 北九州市（福岡県）
- ・ 一般社団法人 白山市観光連盟
- ・ 郡山市（福島県）
- ・ 熊本県農林水産部
- ・ 田村郡小野町（福島県）
- ・ 石垣市（沖縄県）
- ・ 長野県
- ・ 一般社団法人 日本発酵文化協会（東京都目黒区）
- ・ 発酵都市かわさきプロジェクト（神奈川県川崎市）

● 地階1階イベントスペース 出店店舗（発酵文化推進機構会員）

- ・ 蔵元 榊塚味噌（愛知県豊田市）
- ・ 坂元醸造（鹿児島県鹿児島市）
- ・ 佐藤水産（北海道石狩市）
- ・ サラダコスモ（岐阜県中津川市）
- ・ 忠考酒造（沖縄県豊見城市）
- ・ 白扇酒造（岐阜県加茂郡川辺町）
- ・ 丸中醤油（滋賀県愛知郡愛荘町）
- ・ ながしば（埼玉県八潮市）
- ・ 五穀屋（静岡県浜松市）
- ・ 越後薬草（新潟県上越市）

---

特別協力：高島屋日本橋店

協力：宮城大学、東京農業大学、株式会社ビオック、株式会社秋田今野商店、イチビキ株式会社、マルコメ株式会社、佐藤水産株式会社、おのみさ（イラストレーター）