



## A 発酵屋台

- 恵那の朴葉寿司プロジェクトチーム**…【恵那市】朴葉寿司
- cafe brown sugar**…【恵那市大井町】塩麹プリン、恵那鶏の塩麹焼き弁当など
- あまから**…【恵那市大井町】五平餅、五平餅のたれ
- ヒカルのからあげ**…【恵那市大井町】塩麹で味付けしたからあげ
- 中山道 水戸屋**…【恵那市長島町】自然薯の味噌漬、ピクルス、醤油漬 焼きたて!自然薯入りフランクフルト
- 水半名物販売店・水口屋半兵衛茶屋**【恵那市岩村町】和紅茶ドリンク、発酵スイーツ、おにぎり、スープ、自家製漬物
- 小木曾家**…【恵那市山岡町】自家製みそほおばみそ
- AKジビエ研究会(恵那ジビエ)**…【恵那市明智町】鹿こらじ漬焼肉(みそ味、しょうゆ味)、発酵鹿ソーセージなど

## D 恵那の地域の味

恵那市13ヶ町の発酵グルメを味わうことができます。  
**日時25日(土) / 26日(日)**  
 ※●は25日(土)のみの出展 ●は26日(日)のみの出展

- 大井地域自治区**  
みそ汁、酵素ドリンク、焼菓子、シフォンケーキ
- 長島地域自治区**  
恵那どりの塩こらじ唐揚げ、ビールなど
- 東野地域自治区**  
東野産コシヒカリを使ったポン菓子
- 三郷地域自治区(恵那市観光協会三郷支部)**  
ごへい餅(だんご)、お茶
- 武並地域自治区(ハンス武並)**  
武並産の新米で作られた五平餅、有機農法による古代米の五平だれ、山椒味噌、よもぎ味噌など
- 笠置地域自治区(かざぎゆず組合)**  
ゆずカステラ、ゆずゼリー、ゆずようかん、ゆず香、ゆずジュースなど
- 笠置地域自治区(はあもいこの店)**  
ゆずマーマレード、ゆずもち、ゆずほの香、焼肉のタレ、栗ごはん、味ごはん
- 中野方地域自治区(なかのほう不動滝やさいの会)**  
朴葉寿司、朴葉餅、こんにゃく、玄米こらじみそ、すめめのこらじ漬、五平餅、野菜
- 中野方地域自治区(えな笠置山楽園)**  
低温熟成した地元産の渋皮がポロっとむける栗「ぼろたん」の焼栗
- 飯地地域自治区(飯地町まちづくり委員会特産品部会)**  
すめめのこらじ漬、あげ醤油漬、塩麹、醤油麹、らっきょうの酢漬、瓶詰栗あん
- 岩村地域自治区(N-WORKS)**  
フランク、焼き鳥、生ビール、ペットボトル飲料
- 岩村地域自治区(燻製工房 源gen)**  
岐阜県産の炭・桜・山椒・ナラのチップとビートをブレンドし、時間をかけてじっくりと燻製したスモークチーズ

- 山岡地域自治区(道の駅おばあちゃん市・山岡)**  
寿司バック、惣菜など
- 明智地域自治区(手づくり五平もちアイコウフーズ)**  
五平餅
- 串原地域自治区(山のハム工房 ゴーバル)**  
ゴーバルソーセージ、ロングサラミ、ソフトサラミ
- 上矢作地域自治区(ふくちゃん工房ふくくぼん)**  
金山寺味噌、らっきょう甘付け / 梅づけ、パン各種

## 発酵の屋台が集まります。

- 石川農園**…【恵那市上矢作町】こんにゃく田楽、豚汁
- もりのいえ**…【岐阜県中津川市】旬の発酵弁当とご飯もの、麺のスイーツ、特製発酵トマトソース
- こうじキッチンこぎちゃん**…【岐阜県中津川市】恵那どりのこらじの恵み弁当
- 美也古**…【岐阜県瑞浪市】野菜たっぷりピピンパ丼・辛いがないガバオライス
- カマドブリュワリー**…【岐阜県瑞浪市】樽生クラフトビール、季節のクラフトビール、瓶クラフトビール(持ち帰り用)
- ゴヘダ Sionami**…【岐阜県八百津町】五平餅、甘酒、まこも茶
- (株) 藤よし**…【岐阜県御嵩町】みたけとちやん(豚ホルモンの鉄板焼き / みそ味)、みたけとちやん丼
- 発酵食品ソムリエ×徳山鮓(東京×滋賀県長浜市)**  
発酵熊汁そば

## 日時25日(土) / 26日(日) ※●は26日(日)のみの出展

- ロハスタイルキッチン**…【愛知県名古屋市中区】自家製塩麹唐揚げBOX、しそチーズキンカツBOX 弁当、ドレッシング
- お米のヨーグルトビュースパイア**【滋賀県高島市】お米で作ったヨーグルト「メッシュヨーグルト」、発酵カシスのドレッシング、至極のグラノーラグラブランなど
- (有)ふじ珈琲**…【山口県下関市】テンペ菌発酵のドリップ珈琲

## C 発酵クイズラリー

会場内5箇所に設置された、発酵に関するクイズに挑戦しよう。すべて回った方には、景品プレゼント。  
**日時25日(土) / 26日(日)**  
 ※受付、景品の受け取りは総合案内へ



## B 全国発酵マルシェ

- よこて発酵文化研究所**…【秋田県横手市】熟成味噌ディフェンシ、あめこらじ甘酒、いぶりがっこなど
- 発酵パークカモシー**…【岩手県陸前高田市】パン、チョコレート菓子、チョコレートドリンク、ビール、醤油など
- 笑顔とがんばりの町 福島県小野町**  
黒にんにく、一笑漬、一笑漬ドレッシング、くんせいたまご、燻製さんなど
- Atelier de koji**…【東京都千代田区】日本の伝統発酵とフランスのグルメリアが交じったオリジナル発酵調味料
- 発酵食品ソムリエのお店(発酵文化推進機構)**…【東京都】豆乳チーズ、三陸イサダしょうゆ(魚醤)、ふく魚醤油、キムチなど
- 千葉県 香取市**  
天然醸造しょうゆ、始ちし醤油、特選下総醤油、下総醤油麹、こぼろ風味漬など
- 発酵の里 こうざき**…【千葉県神崎町】発酵調味料(酒粕ちび、甘酒BBQソース、玄米塩麹)、酒粕クラッカーなど
- 発酵・長寿県NAGANO**…【長野県】大吟醸甘酒、発酵ジャム、サラミセット、こぼろカントウ、細切り高野豆腐など

## 全国各地から、様々な発酵食品が集結。日時25日(土) / 26日(日) ※●は26日(日)のみの出展

- 丸昌福垣(株)**…【長野県飯田市】中千成完熟味噌、中千成味噌漬、大根味噌漬、胡瓜味噌漬など
- 長野県 木曾町**  
すんき、すんき入りなめ茸、御蔵漬、赤かぶ漬、白菜キムチ、チーズなど
- タニカ電器**…【岐阜県多治見市】ヨーグルトメーカー、ヨーグルト種菌、甘酒酵素、チーズ酵素、乾燥麹など
- 北原こうじ店**…【岐阜県中津川市】米こうじ、あふくるの味噌あみそ、裏山産地たまご、うま辛ビーマン味噌など
- 山内酒造**…【岐阜県中津川市】ふかもち純米吟醸(火入れ・生)、小野桜特別純米(火入れ)など
- 内堀醸造(株)**…【岐阜県八百津町】臨瀧山黒酢、純米大吟醸酢、フルーツピネガー、美濃有機すし酢など
- (株)全農ビジネスサポート**…【愛知県名古屋市中区】発酵そみファ、発酵そみド
- 濱納豆醸造元 國松本店**…【愛知県豊橋市】濱納豆(味噌とたまごの元祖である発酵醸造品)とグッズ(手ぬぐい他)
- 日東醸造(株)**…【愛知県碧南市】足助仕込三河しるたまりを中心とした調味料

## 日時25日(土) / 26日(日) ※●は26日(日)のみの出展

- 三州三河みりん(株)角谷文治郎商店酒造**…【愛知県碧南市】三州三河みりん、有機三州味噌、三州梅酒10、三州梅酒(辛口)など
- (一社)白山市観光連盟**…【石川県白山市】ふくの子糖漬、ふくの子オイル、さば糖漬、麹あまざけ
- たかしま発酵食品倶楽部**…【滋賀県高島市】日本酒「松の花」、食酢「淡海酢」、醤油「マルイ醤油」
- 京つけもの川久 北尾商店**…【京都府京都市】京都名産千枚漬、各種京漬物
- (株)トキワ**…【兵庫県香美町】べんりて酢、なんでもごころ、え〜だし、なべのぼんず、梨のワイン製法一輪など
- みやざき発酵文化ネットワーク**…【宮崎県】麦みそ、甘酒、漬物(たくあん)、麹コンフィチュールなど
- 沖縄県 石垣市**  
ブラックピネガー、鳥豚ゴロゴロ、石垣島スパイス
- 来間島みき**…【沖縄県宮古島市】来間島伝統の発酵飲料「みき」、宮古味噌、発酵月桃茶
- 沖縄 もとぶねの里工房 みら**…【沖縄県本部町】シークワサーッパ、甘酒ゴーヤスムージー、かちゅう味噌漬など



## 会場マップ 恵那文化センター



## E えな発酵マルシェ

恵那市の発酵グルメをお土産に買ってかえろう。  
**日時25日(土) / 26日(日)**  
 ※●は26日(日)のみの出展

- 岐阜県立恵那農業高等学校**…【恵那市大井町】農高みそ、農高金ラベルみそ、農高しょうゆ、五平みそのタレなど
- AeruSHOP**…【恵那市大井町】でらすBAKOシリーズ(恵那の特産品を集めた限定ギフトセット、発酵のまち大五味セットほか)など
- 可知こうじ屋**…【恵那市大井町】米こうじ、塩こうじ、味噌、おしょうみそ、甘酒の素
- (有)チェリッシュ企画 森の生活**【恵那市大井町】自社醸造ワイン、自家製パン
- 恵那頭痛整体 ひまわり**…【恵那市長島町】ハイ・ゲンキスピリナお試しセット、北海道玄米麹
- 恵那のんにく屋 ひがしの**…【恵那市東野】胞山完熟黒にんにく、にんにくチップ、にんにくマンカレーなど
- みかさ麹屋**…【恵那市笠置町】米糀、麦麹、塩麹、甘糀、甘黒糀、たまねぎ糀、発酵粒マスタード
- 岩村醸造(株)**…【恵那市岩村町】日本酒、純米あま酒、酒粕・チョコレートなど
- 玉置糀屋**…【恵那市山岡町】米こうじ、麦こうじ、ミックスみそ、こうじみそ
- マルコ醸造(株)**…【恵那市明智町】天然醸造味噌、長熟味噌、くるみごへいたれ、山ごぼろ味噌漬など

## F ワークショップ 日時25日(土) / 26日(日) 随時開催されます

- 簡単短時!鶏むね肉塩麹漬の試食**  
鶏むね肉と塩麹を電子レンジで簡単調理。調理した料理を試食として振る舞います。健康レシピの配布もします。
- 発酵×アウトドア!納豆五平ホットサンドの試食**  
納豆、五平餅のタレ、パン、チーズを使った発酵食品満載ホットサンドの試食ができます。
- 4種の味噌汁を飲みくらべよう**  
味噌の違いを味わう味噌汁の試飲。米味噌、麦味噌、豆味噌、米麦ミックス味噌の4種をお試ください。
- おっす(酢)?ミルク飲んでみよう**  
米酢、りんご酢、黒酢をお酢ミルクにして飲みくらべができます。
- JAひがしみの女性部直伝!寒こらじと柿酢の活用**  
寒こらじで栗旨豚肉炒めの試食や、柿酢の酢の物の試食ができます。
- 冬に負けない 発酵コスメでエイジングケア体験**  
発酵コスメの体験ができます。

- 発酵って不思議!発酵で風船膨らまし体験**  
イースト菌による発酵で発生した二酸化炭素で風船を膨らまそう!
- 発酵の恵みから生まれたカルピス®の試飲会**  
恵那地産果汁シロップとカルピス®で作ったスペシャルドリンクの試飲ができます。

- 発酵ドリンクで健康体験**  
フルーツを使用した栄養満点の発酵ドリンクの試飲ができます。
- 寄ってくさい!恵那の発酵食品ソムリエおしゃべりサロン**  
恵那ならではの発酵食品(スルメ、醤油味噌)やソムリエ考案の発酵スイーツを振る舞います。

