別添１

千葉県ブースは４つのゾーンで構成

展示・紹介ゾーン　Zone. 1

大型パネル、エリアマップ、実物・サンプル等の様々なツールを活用し、「発酵県ちば」が世界に誇る発酵文化・歴史や産業を紹介

伝え継ぐ発酵県ちば　❶

千葉県の発酵文化・歴史の概要をパネルで展示

発酵から生まれたモノ　❷

千葉県が誇る発酵食品（醤油、みりん、味噌、日本酒、地ビール、チーズ等）を産地マップと実物展示と合わせて紹介

発酵県ちば 未来へ！世界へ！　❸

県内企業・施設で研究されている発酵関連の先進技術等についてパネルや展示品で紹介

発酵味わいゾーン　Zone. 2

試食・試飲サービスの提供により「発酵県ちば」の食の魅力を発信

発酵体験ゾーン　Zone. 3

発酵について楽しく学べるワークショップ・体験コーナーを設置

個別展示ゾーン　Zone. 4

発酵に関わる地域の魅力を生かした取組を行う県内市町や、世界に誇る発酵技術などを持つ県内企業が特色あるブースを出展

- 流山市
- 香取市
- 神崎町
- ヤマサ醤油株式会社
- キッコーマン株式会社

Zone.1 展示・紹介ゾーン

①伝え継ぐ発酵県ちば

…江戸時代に利根川と江戸川の舟運により発展した
千葉県の発酵の歴史、文化の概要をパネルで展示

②発酵から生まれたモノ

…醤油、みりん、味噌、日本酒、地ビール、チーズ等の発酵食品を千葉県地図にマッピング
するとともに、実物の商品ディスプレイでは商品の特長をパネルにて紹介

③発酵県ちば未来へ！世界へ！

…微生物の力で米から代替肉をつくりだすなど、県内企業・施設で研究されている
発酵関連の先進技術をパネルや展示品等で紹介

※英語併記の展示紹介となります。

Zone.2 発酵味わいゾーン

試食　※右表のスケジュールに従い提供

● **トマト甘麹のミートソースパスタ**
…千葉県産トマトを米麹で発酵させた「トマト甘麹」を
使ったミートソースパスタ

● **醤油と白みりんの照り焼きミートボール**
…テリヤキと言ったら千葉県、ミートボールを
キッコーマンの醤油とマンジョウの白みりん（※1）を使って味付け
（※1　現在の流山市で1814年に生まれた白みりん）

● **鯵なめろうの黒アヒージョ**
…千葉県の郷土料理のなめろうと、
ヤマサの醤油を使った黒アヒージョ（※2）
（※2　隠し味に醤油を加えたアヒージョ）

● **いちごと白みりんのかき氷**
…千葉県産いちごとマンジョウの白みりんを
使って作る発酵いちごシロップのかき氷

試飲等　※右表のスケジュールに従い、原則１種ずつ提供

● **日本酒**
…関東屈指の酒どころ千葉県の日本酒（18種）

● **地ビール**
…「成田空港エール」をはじめとした千葉県の地ビール（15種）

● **飲むヨーグルト**
…「成田ゆめ牧場」こだわりの飲むヨーグルト

● **クラフトコーラ**
…隠し味に醤油を使ったヤマサ醤油のクラフトコーラ

ほか

※いずれも無料での提供となります。

【8月27日㈬～30日㈯】

TIME	試　食	試飲等
9:30		試飲等サンプリング
10:00	いちごと白みりんのかき氷	
15		
30	醤油と白みりんの照り焼きミートボール	
45		試飲等サンプリング
11:00	鯵なめろうの黒アヒージョ	
15		試飲等サンプリング
30	トマト甘麹のミートソースパスタ	
45		試飲等サンプリング
12:00	いちごと白みりんのかき氷	
15		
30	醤油と白みりんの照り焼きミートボール	
45		試飲等サンプリング
13:00	鯵なめろうの黒アヒージョ	
15		試飲等サンプリング
30	トマト甘麹のミートソースパスタ	
45		試飲等サンプリング
14:00	いちごと白みりんのかき氷	
15		
30	醤油と白みりんの照り焼きミートボール	
45		試飲等サンプリング
15:00	鯵なめろうの黒アヒージョ	
15		試飲等サンプリング
30	トマト甘麹のミートソースパスタ	
45		試飲等サンプリング
16:00	いちごと白みりんのかき氷	
15		
30	醤油と白みりんの照り焼きミートボール	
45		試飲等サンプリング
17:00	鯵なめろうの黒アヒージョ	
15		試飲等サンプリング
30	トマト甘麹のミートソースパスタ	
45		試飲等サンプリング
18:00	いちごと白みりんのかき氷	
15		
30	醤油と白みりんの照り焼きミートボール	
45		試飲等サンプリング
19:00	鯵なめろうの黒アヒージョ	
15		試飲等サンプリング
30	トマト甘麹のミートソースパスタ	
45		試飲等サンプリング
20:00		

【8月31日㈰】

TIME	試　食	試飲等
9:30		試飲等サンプリング
10:00	いちごと白みりんのかき氷	
15		
30		試飲等サンプリング
45		
11:00	醤油と白みりんの照り焼きミートボール	
15		
30		試飲等サンプリング
45		
12:00		

Zone.3 発酵体験ゾーン

発酵を学ぼう！ワークショップコーナー

チーバくん

①しょうゆづくりワークショップ

醤油の原材料、醤油づくりの工程、「発酵」の役割 等をご紹介。
圧搾（もろみを搾る）を体験し、生醤油を数滴垂らした「醤油アイス」を試食！

●協　　力　キッコーマン株式会社
●資料提供　キッコーマン もの知りしょうゆ館

②みそ玉づくりワークショップ

好きなトッピング具材を選んで、かわいいみそ玉づくりに挑戦。
完成したみそ玉をその場でみそ汁にして試食！

●協　力　NPO法人発酵文化推進機構
特別研究員　鎌田 良 氏

③かつお節けずりワークショップ

かつお節の基礎知識、かつお節の出来るまでの工程を学び、かつお節の『発酵』の役割を紹介。
かつお節削りを体験し、削ったかつお節を試食！

●協　　力　NPO法人発酵文化推進機構
特別研究員　鎌田 良 氏

●商品協力　有限会社 永井商店

④マイだし醤油づくり

醤油に、昆布やかつお節などお好みのだしを漬け込んで、
自分だけの「マイだし醤油」を作ろう！

●協　　力　ヤマサ醤油株式会社

※いずれも無料での体験となります。

Zone.3 発酵体験ゾーン

発酵を学ぼう！ワークショップコーナー

⑤もこもこ発酵講座　～こぼれ梅のきなこ棒を作ろう～

こぼれ梅(みりん粕)と白みりんシロップを使ったすっきりやさしい甘さのきなこ棒を作ってみよう！

●協　　力　流山市

⑥発酵ちば三国バトル　～大阪夏の陣～

発酵県ちばの3市町がそれぞれ自慢の発酵食品を楽しく解説しながら提供。何が提供されるかは当日のお楽しみ！

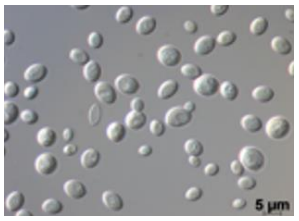
●協　　力　流山市、香取市、神崎町

発酵を知ろう！体験コーナー

①微生物の観察体験

微生物が発酵にどのような影響を及ぼすか等をパネルで紹介すると共に、「麹菌」と「酵母」2種類の微生物を実際に顕微鏡で観察！

麹　菌



酵　母

●協　　力　独立行政法人　製品評価技術基盤機構

②もろみを使った発酵体験

製造工程上で経過時間の異なる３種のもろみを容器に入れ並べて設置。もろみが発酵していく過程、状態や香りの変化を視覚、嗅覚で実感。

●協　　力　キッコーマン株式会社

※いずれも無料での体験となります。

ワークショップ・体験コーナー タイムスケジュール

8月27日(水)

	ワークショップ	体験コーナー
9:00		「もろみ」を使った発酵体験
30		
10:00	かつお節けずり体験	
30		
11:00	もこもこ発酵講座 ～こぼれ梅のきなこ棒をつくろう～	
30		
12:00	かつお節けずり体験	
30		
13:00	マイだし醤油づくり	
30		
14:00	しょうゆづくりワークショップ	
30		微生物の観察体験
15:00		
30	しょうゆづくりワークショップ	
16:00		
30	発酵ちば三国バトル ～大阪夏の陣～	
17:00		
30	みそ玉づくりワークショップ	
18:00		
30	マイだし醤油づくり	
19:00		
30	みそ玉づくりワークショップ	
20:00		
30		
21:00		

8月28日(木)

	ワークショップ	体験コーナー
9:00		
30		
10:00	みそ玉づくりワークショップ	
30		
11:00	もこもこ発酵講座 ～こぼれ梅のきなこ棒をつくろう～	
30		微生物の観察体験
12:00	みそ玉づくりワークショップ	
30		
13:00	マイだし醤油づくり	
30		
14:00	しょうゆづくりワークショップ	
30		
15:00		
30	しょうゆづくりワークショップ	
16:00		
30	発酵ちば三国バトル ～大阪夏の陣～	
17:00		
30	かつお節けずり体験	もろみを使った発酵体験
18:00		
30	マイだし醤油づくり	
19:00		
30	かつお節けずり体験	
20:00		
30		
21:00		

8月29日(金)

	ワークショップ	体験コーナー
9:00		
30		
10:00	みそ玉づくりワークショップ	
30		
11:00	もこもこ発酵講座 ～こぼれ梅のきなこ棒をつくろう～	
30		「もろみ」を使った発酵体験
12:00	みそ玉づくりワークショップ	
30		
13:00	マイだし醤油づくり	
30		
14:00	しょうゆづくりワークショップ	
30		
15:00		
30	しょうゆづくりワークショップ	
16:00		
30	発酵ちば三国バトル ～大阪夏の陣～	
17:00		
30	かつお節けずり体験	微生物の観察体験
18:00		
30	マイだし醤油づくり	
19:00		
30	かつお節けずり体験	
20:00		
30		
21:00		

8月30日(土)

	ワークショップ	体験コーナー
9:00		
30		
10:00	みそ玉づくりワークショップ	
30		
11:00	もこもこ発酵講座 ～こぼれ梅のきなこ棒をつくろう～	
30		微生物の観察体験
12:00	みそ玉づくりワークショップ	
30		
13:00	マイだし醤油づくり	
30		
14:00	しょうゆづくりワークショップ	
30		
15:00		
30	しょうゆづくりワークショップ	
16:00		
30	発酵ちば三国バトル ～大阪夏の陣～	
17:00		
30	かつお節けずり体験	「もろみ」を使った発酵体験
18:00		
30	マイだし醤油づくり	
19:00		
30	かつお節けずり体験	
20:00		
30		
21:00		

8月31日(日)

	ワークショップ	体験コーナー
9:00		
30		
10:00	みそ玉づくりワークショップ	
30		微生物の観察体験
11:00		
30		
12:00		
30		
13:00		
30		
14:00		
30		
15:00		
30		
16:00		
30		
17:00		
30		
18:00		
30		
19:00		
30		
20:00		
30		
21:00		

Zone.4 個別展示ゾーン：流山市、香取市、神崎町、キッコーマン（株）、ヤマサ醤油（株）

流山市

＊市の特産品「白みりん」の歴史や、今年3月にオープンした「白みりんミュージアム」の紹介
＊「万上流山白味淋」をはじめとするみりん商品の紹介やきき味、販売
＊プリクラ機で撮影したオリジナルラベルをボトルに貼ってみりんを詰める「白みりんマイボトル」の販売　ほか

香取市

＊関東の灘の異名をとった香取の「日本酒」、「最上白味淋トニック」（最上白味淋をトニックウォーターで割ったカクテル）、香取市産地域ブランド米で作った「甘酒」の試飲
＊利根川の舟運で栄えた香取の歴史や観光スポットの紹介　ほか

神崎町

＊「発酵の里こうざき」自慢のみそ5種（白みそ、糀みそ、天日塩みそ、発芽玄米みそ、黒大豆みそ）からお好きな味をチョイス、選んだ味噌を冷や汁にして試食
＊普段は食べられない酒蔵と味噌蔵の「こうじ」の食べ比べ　ほか.

キッコーマン株式会社

＊宮内省（現宮内庁）に納める醤油を醸造するために昭和14年に建設された「御用醤油醸造所（通称：御用蔵）」の紹介

＊御用蔵で造られる「亀甲萬本店御用蔵」をはじめとしたこだわりの醤油の紹介や、4種の醤油を使ったきき味、販売　ほか

ヤマサ醤油株式会社

＊醤油醸造に適した銚子の地で、380年もの伝統あるヤマサ菌を用いて丁寧に作り上げた「ヤマサ醤油」の歴史をパネルで紹介
＊ヤマサ醤油が使用されたおいしい料理を提供している名店を映像で紹介
＊ブース来場者にチーバくんデザインの醤油小袋をプレゼント