

全国発酵食品 サミット inくまもと

2020

入場無料

とき

2/22 土 2/23 日
10:00~17:00 10:00~16:00

ところ

グランメッセ熊本
展示ホールB

全国発酵食品サミットとは？

発酵食品と発酵文化の素晴らしさを全国に向けて発信し、地域産業の活性化を図るために各地で開催されているイベントで、熊本では初開催です。熊本の農産加工食品はもとより、全国・世界の発酵食品がグランメッセに大集合！ 発酵食品を知って・食べて・買える2日間で、ファミリーで楽しめるイベントも多数行われます。

■講演



小泉武夫氏
(東京農業大学名誉教授)



コウケンテツ氏
(料理研究者)

■発酵食品に関するセミナー&ワークショップ



■発酵を学ぼう！パネル展示 他
※詳細は裏面をご覧ください

／同時開催／

第6回 2020くまもと県南フードバレーフェスタ

グランメッセ熊本 展示ホールC
2/22(土)~23(日)実施

美しい海と山に囲まれ、食材の宝庫である「くまもと県南」。その県南地域の海の幸・山の幸をはじめ、全国的にも人気の加工品など、とっておきの美食を一堂に集めた県南グルメの祭典が「くまもと県南フードバレーフェスタ」です。

主催 熊本中央信用金庫、くまもと県南フードバレー推進協議会、株式会社KASSE JAPAN



※写真はイメージです

主催 熊本県 お問い合わせ 運営事務局(熊本日日新聞社 地域創成推進部内 TEL.096-361-3022)

県内、全国、そして世界の発酵食品が熊本に集合!

「全国発酵食品サミット in くまもと」では、さまざまな発酵食品の展示・販売はもちろん、
発酵文化に関する講演会やワークショップ、セミナー、ステージイベントなど、
多彩な催しも用意されています!

県内外の発酵食品が大集合! 発酵食品の 展示・販売コーナー

県内外から発酵食品を扱う企業・団体などが
多数出展。県内のみならず日本各地の発酵食
品を展示・販売します。

要事前申し込み

カルピス presents 発酵のチカラ親子教室

発酵食品の仲間である「カルピス」が「発酵がもつチカラ」
をテーマに発酵食品の魅力を学ぶ「発酵のチカラ親子教
室」を発酵食品サミットに合わせて開催! 発酵の仕組み
を知る講義や乳酸菌を顕微鏡で探す実験など、小学校高
学年の親子で楽しめる内容です。

- 日時 2/23(日・祝)
①10:30~12:00 ②14:00~15:30
- 会場 グランメッセ熊本2F 中会議室
- 募集数 ①②各25組50名
- 参加費 無料
- お申し込み 下記のQRコードからお申し込みください



※小学4~6年のお子
様1名とその保護者1名
の2名1組でお申し込み
ください ※定数に達
し次第受付を締め切ら
させていただきます

セミナー& ワークショップ

さまざまな発酵食品のエキスパートたちが、発酵のヒミツや
発酵食品の楽しみ方を分かりやすく解説。簡単に味噌汁が
作れる「味噌玉」のワークショップも実施します。

2/22(土)

11:30~ 味噌と醤油のヒミツ
(調味料ソムリエプロ 田中真由美氏)

14:00~ 酵母のまほう
(パン物語Baking School 松本久美子氏)

15:00~ 親子で楽しむみそ玉作りワークショップ
(フンドーダイ)

2/23(日・祝)

11:30~ みそ玉作りワークショップ
(よかあばいJAPAN)

13:00~ 熊本の豊かな酒文化
(熊本酒造組合)

14:00~ お酒と料理の合わせ方
(ソムリエ 米野真理子氏)

15:00~ ワインとチーズの楽しみ方
(ホテル熊本テルサ 中川浩次氏)



米野真理子氏
(日本ソムリエ協会理事)

※実施日時・内容は予告なく変更される場合があります。詳細は2/21発行日録刊内特集をご覧ください

子供たちに大人気
「いちごくらぶ」も登場!

メインステージ



会場内で使える

発酵を学ぼう! 金券(500円分)が当たる!

パネル展示 ガラポン抽選会

「発酵食品」のこと、「県南」のこと、
もっと知ってガラポンしよう

県南フードバレー& 発酵食品サミットクイズラリー

コンベンション
ホールイベント

入場無料
要事前申し込み

基調講演 2/22 土 13:45~

小泉 武夫氏

「発酵食品のすすめ身近な発酵食品で健康に、美しく」



○中西裕人

福島県出身。醸造学、発酵学者で東京農業大学名誉
教授(農学博士)。「健康や老化の防止は発酵食品に
宿る」と説き、各地の農政アドバイザーとして食に関
わるさまざまな活動を展開。食・食文化に関する数多
くの書籍を執筆している。

講演会 2/22 土 15:00~

コウケンテツ氏

「ゆる〜く行こう毎日ごはん & アジアのおもしろい発酵食」



大阪府出身。旬の素材を生かした簡単でヘルシーな
メニューを提案し、テレビや雑誌、講演会など、多
方面で活躍。プライベートでは3児の父親として子育て
に奮闘中。その経験を生かし、親子の食育、男性の
家事・育児参加などにも活動の幅を広げている。

基調講演・講演会応募要項

- 会場 グランメッセ熊本2F コンベンションホール
- 参加費 無料
- 定員 各350名
- お申し込み 右記のQRコードからお申し込みください
- 申込締切 2/12(水)
- 講演に関するお問い合わせ 運営事務局(熊本日日新聞社 営業企画部内) TEL.096-361-3226(土日祝を除く9:30~17:30)

※応募いただいた情報は、運営に必要な範囲において、運営事業者間で共有されます ※応募多数の場合は抽選となります。締切後、当選された方(代表者)に随時券を送付します

