

発酵 エブリデイ



日々の食生活に欠かせないみそやしょうゆは、お米や大豆、麦を発酵させて造られる「発酵食品」です。秋田は古くからさまざまなものを発酵させてきた「発酵食品天国」。調味料類はもちろん、がっつりや日本酒など、おいしい文化を育んできました。さあ新しい年の始まりです。自然の恵みたっぷり、地元で造られた自慢の発酵食を味わって、今年も1年元気に過ごしましょう。

豊かな秋田

食のルーツは発酵にあり

四方を海と山に囲まれた秋田県。古くから稲作が盛んで、江戸時代、東北の中でも毎年豊かにお米が獲れる地域でした。

そのお米、食べるだけでなくさまざまな加工品にも活用され、なかでも「麴」は生活に密着していた存在。当時は家庭で麴を扱うことが一般的だったようで、自家製の漬物やみそ造りなどに使われ、山菜、野菜、魚介類を塩や麴で漬けたり、保存食作りにも活用されたりしていました。

「SAKEと発酵市」で発酵食品などを販売します！

地酒試飲体験は
県内全32蔵勢揃い！



野菜に付けて
素材そのものを味わっても◎



地元産にこだわった
一年味噌

すり下ろしたシヨウガを
入れると体が力がかる



さっぱりとした白みの
甘酒・豆乳甘酒

「あきたこまち」で麴を作り、ふかした大豆「リュウホウ」をませて塩を追加。1年間熟成させたみそはうまみが凝縮され、素材の甘みも絶妙。いつものみそ汁にはもちろんみそおにぎりにも♪

徹底した糴の温度・湿度管理の元、自然栽培された県内産ササニシキから造られた甘酒は、つぶつぶした食感とやさしい甘さが特徴。豆乳甘酒にバナナを入れたスムージーも栄養満点でオススメ！

エヴォル ファイブ
Evol five

オススメです！



代表の石塚さん

あまざけらぼ



代表の打矢さん

日程 1月18日(土)
2月 8日(土)

会場 文化創造館ほか



SAKEと発酵市

SAKEと発酵市 検索

地酒、地ビール、発酵食、地元グルメ、伝統文化まで、冬の秋田をおいしく楽しむ2日間！

地酒試飲体験(※)や秋田かやき祭り、麴のプロから学ぶ漬物づくりのほか中心市街地周辺でもイベントが盛りだくさん！

※事前予約制。入場料6,000円(「秋田冬アソビ割」クーポン適用で3,000円)、先着各250人。

【イベントの問い合わせ】観光振興課 ☎(888)5602

*20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。