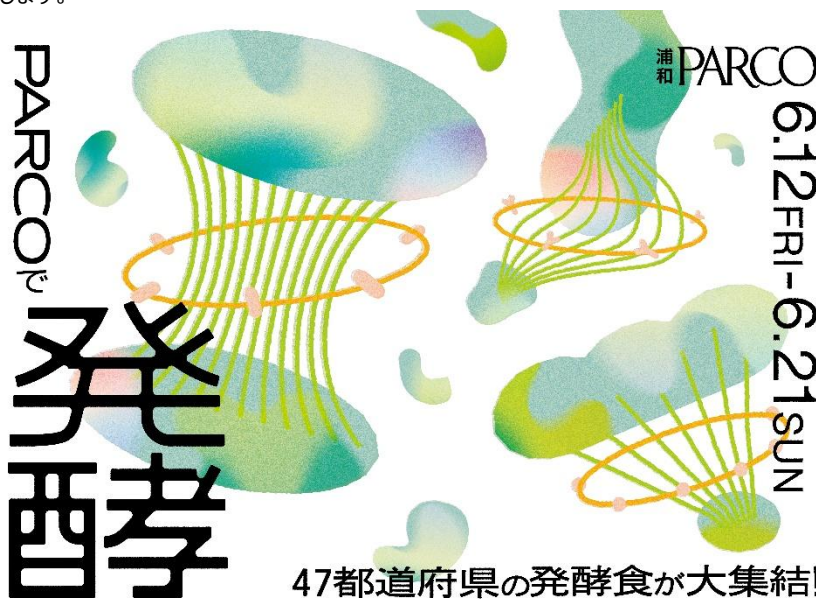


47都道府県のローカル発酵文化が浦和PARCOに大集結！  
「PARCOで発酵」開催！

浦和PARCOは、6月12日(金)～6月21日(日)の10日間、「PARCOで発酵」を開催いたします。昨年好評を博したイベントの第二弾として今年も“発酵”をテーマに食や地域文化の魅力を発信します。今年には東京・下北沢と山梨・塩山に店舗を構える、「オールアバウト発酵」の専門店「発酵デパート」が参加。47都道府県に根付く知られざる発酵ローカル文化を海、山、街、島の4つのテーマで紹介する展示と一部の発酵食品をHAKKO KIOSKにて販売いたします。また、浦和PARCOがプロデュースする「CORNER SAITAMA」では埼玉県の発酵文化にフォーカスし埼玉県内の「酒」、「醤油」などの老舗店をはじめ、「ジンジャービア」や、「納豆」に関するZINEの展開など新進気鋭のショップが多数出店し、展示・販売を行います。全国各地の発酵文化と合わせて体験いただくことで、埼玉ならではの発酵食文化の魅力を再発見できる構成となっています。本イベントでは、発酵食品そのものだけでなく、食が生まれるまでの過程や、それに関わる人々の想い、土地ごとの風土にも着目し、発酵を通じて、埼玉を含む全国の食文化の魅力をお楽しみいただける機会を提供します。

**PARCOで発酵 概要**

期間：6月12日(金)～6月21日(日) 10:00～21:00

・発酵から再発見する日本の旅  
Fermentation Tourism NIPPON by発酵デパートメント

会場：浦和PARCO 1F センタースペース特設会場

・CORNER SAITAMA 出店日/出店者一覧

6月12日(金) 金笛 笛木醤油(川島町)、6月13日(土) MATSUZAKI(川越市)、6月13日(土)～14日(日) しょうがのむし(さいたま市)、6月14日(日)武蔵ワイナリー(比企郡小川町)、6月15日(月)～21日(日) ネバネバビーン(埼玉県の納豆)、6月20日(土)～21日(日) マルツ食品(深谷市)

会場：浦和PARCO 1F 赤のエスカレーター横特設会場

※出店期間はショップによって異なります。

※6月12日(金)出店の金笛 笛木醤油は19:00終了。

特設ページ：<https://urawa.parco.jp/page/parcodehakko>

※掲載内容は予告なく変更・中止となる可能性がございます。



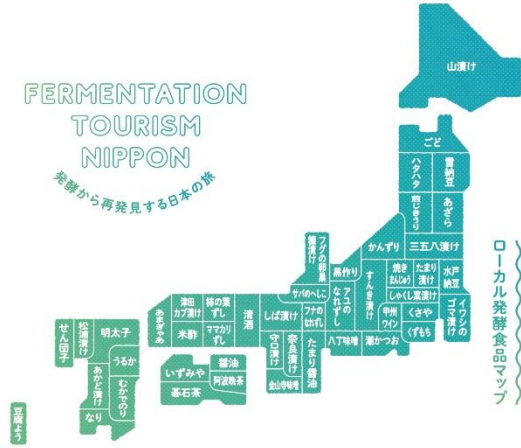
# 発酵から再発見する日本の旅 Fermentation Tourism NIPPON

## FERMENTATION TOURISM NIPPON

発酵から再発見する日本の旅

## FERMENTATION TOURISM NIPPON

発酵から再発見する日本の旅



47都道府県には知られざるローカル発酵文化がいっぱい！  
歴史や人々のライフスタイル、自然環境によって、その土地独特の発酵文化が育まれてきました。今回はそんな日本の各地に根付いている様々な発酵食品を海、山、街、島の4つのテーマで紹介します。一部の食品はHAKKO KIOSKで販売します。

期間：6月12日(金)～6月21日(日)  
会場：浦和PARCO 1F センタースペース特設会場

▼展示の一例



かんずり(新潟県)



ハタハタ(秋田県)



八丁味噌(愛知県)



くさや(東京都)

### 発酵 HAKKO DEPARTMENT

発酵デパートメントとは

東京・下北沢と山梨・塩山に店舗を構える、各地から集まった個性豊かな調味料や加工食品、甘酒やお酒など約500点が集う「オールアバウト発酵」の専門店。下北沢の店舗では併設のレストランスペースで、各地で愛されるローカル発酵食を味わうこともできます。

## CORNER SAITAMA

会場：浦和PARCO 1F 赤のエスカレーター横特設会場

### 金笛 笛木醤油



金笛 笛木醤油では埼玉県川島町で1789年より、伝統の木桶仕込みで醤油を作り続けています。金笛が守り続ける木桶仕込みの醤油。じっくりと時間をかけて発酵熟成させることで生まれる深い香りとうま味。発酵が生み出す美味しさをぜひご堪能ください。しょうゆを生かした煎餅も人気です！ワークショップではお好きな材料と組み合わせオリジナルのだししょうゆを作ります。選ぶ楽しさ、作る楽しさ、そして食べる楽しさ。ぜひ体験してください！

ワークショップ：オリジナルだししょうゆを作るう

- ・開催日 6月12日(金) ①10:30 ②11:30 ③13:30 ④14:30 ⑤15:30
- ・所要時間 30分
- ・参加料 1,500円(税込)

※ワークショップのお申し込み方法・詳細は「PARCOで発酵」特設ページをご確認ください。

出店日:6月12日(金)

## MATSUZAKI



1887年(明治20年)に川越で創業した株式会社マツザキは、埼玉の地酒をはじめ、国内外の選び抜かれた銘酒を取り揃え、伝統と革新を融合させた酒文化を追求しています。今回ご紹介するのは歴史を受け継ぎながら現代の感性に磨きをかける「小江戸鏡山酒造」。川越に残る唯一の酒蔵として、テニスコート1面分ほどの小さな蔵で、小規模醸造ならではの小さなタンクを用い、高級大吟醸と同じ少量仕込みで丹念に酒を醸しています。会場では埼玉の銘酒「鏡山」、「時の鐘」の飲み比べとご購入をお楽しみいただけます。

出店日：6月13日(土)

## しょうがのむし



さいたま市見沼の田んぼの休耕地で育てられたしょうがを使用し発酵ジンジャーエールを製造・販売しています。

昨年大好評でした年に一度の限定醸造「贅沢すぎるイチゴの発酵ジンジャーエール」や、大人気ながらも最後の醸造となった「パインとシナモンの発酵ジンジャーエール」など、今しか飲めないファン垂涎の限定品もお持ちします！ 売切御免！

出店日：6月13日(土)～6月14日(日)

## 武蔵ワイナリー



武蔵ワイナリーは有機農業の里、埼玉県比企郡小川町に誕生した自然派ワイナリーです。ブドウ栽培の適地とは思われない場所で始めましたので、「非常識な栽培から造る究極のナチュラルワイン」に辿り着きました。是非そのワインをご賞味下さい。

そして代表である福島有造の杜氏経験を活かし、生酩造りの日本酒、味噌やこうじの甘酒など、ワイン以外にも発酵関連商品を取り扱っていますので、ご期待ください！

出店日：6月14日(日)

## ネバネバビーン



今回は、埼玉を拠点にする納豆メーカーを取材し、オリジナル冊子やパネル展示を通して、埼玉の納豆の魅力を再発見していただけます。思わず撮影したくなる納豆のフォトスポットや、アパレルグッズも豊富に展開。学びもあり、印象に残る“粘り”もある、そんな納豆ブースをお届けします。



PARCOで発酵の為に制作されたオリジナル冊子「納豆図鑑-さいたま-」を数量限定で1,500円(税込)以上お買い上げの方に配布します。  
※無くなり次第終了

出店日：6月15日(月)～6月21日(日)

## マルツ食品



埼玉・深谷を拠点に、漬物や発酵食品を通じて地域の魅力を発信するマルツ食品株式会社。伝統製法を大切にしながら、新しい発酵文化や食の楽しみ方を提案し、国内外へ日本の発酵食文化を届けています。こだわりの漬物や大人気のいぶりがっこクリームチーズ・ならづけクリームチーズなどの発酵おつまみ、恋する梅の実などの発酵スイーツをご用意。素材の旨味と発酵の奥深さを楽しめる商品を通して、おつけものすばらしさを気軽に体験していただけます。

出店日：6月20日(土)～6月21日(日)