

“滋賀の発酵”の魅力に触れる

かもすここ

2026 9.27日 10:00-17:00

〈会場〉 銘店サービスセンター前&クッキングプラザ
アル・プラザ栗東1階（〒520-3031 滋賀県栗東市糺2丁目3-22）

高島



淡海酢 { 米酢・柿酢 }

創業100年を超える滋賀県唯一の酢醸造場。伝統の製法で造った、まろやかな純米酢や果実酢をお届けします。

竜王



鮎味 { 鮎寿司・佃煮 }

鮎寿司専門店。伝統を守りつつ初めての方にも食べやすい鮎寿司をご提供いたします。湖魚の佃煮の販売もあります。

高島



ENON { ドレッシング }

国内産の柚子やレモンをじっくり丁寧に発酵させた、果肉がたっぷり入ったドレッシングを販売いたします。

長浜



発酵オカン { 漬物・味噌 }

長い間、地元の主婦たちが繋いできた木之本の発酵・郷土料理である、漬物や味噌を販売いたします。

高島



農家の嫁 { 酒粕プリン・にんにく醤油 }

地元農家が手がける無添加ブランド。卵・牛乳にこだわった、優しい甘みとコクのあるプリンをお楽しみください。

高島



10% I am { 発酵おつまみ・ドレッシング }

滋賀県発の発酵グルメギフトブランド。お酒に合わせるおつまみ、生ドレッシングを取り揃えています。

東近江



青木味噌商店 { 麹漬・味噌 }

素材の味を生かした味噌づくりを続けています。毎日の食卓にほっとする味わいを届ける、こだわりの味噌蔵です。

高島



天平 { キムチ }

オリジナルの薬味（ヤンニョム）と、自然発酵だからこそ味わえる、天平だけのキムチをお楽しみください。

東近江



共栄アグリ(共栄精密)

肉厚さくらげのぷりっとした食感と、発酵由来の豊かな旨味を毎日の食卓でお楽しみください。

彦根



ビオーミ { 美容クリーム }

発酵技術によって生まれた美容成分を配合したクリームを販売します。滋賀の発酵文化を肌で感じてみてください。

長浜



鍋庄商店 { 味噌・醤油 }

明治2年創業の老舗醤油店。甘みと旨味のバランスが抜群の伝統味噌や醤油を製造、販売いたします。

野洲



糺屋吉右衛門 { 味噌・糺・甘酒 }

江戸時代から変わらない製法でお届けしてきた、手づくりの味噌や糺、甘酒を販売いたします。

WORK SHOP

ワークショップ

銘店サービスセンターにて
事前にお申し込みください

※空きがあれば当日参加もOK!

マイ味噌づくり



手前味噌をつくります

開催 ①10:20～②15:00～

参加費 1,200円(税込) 定員 16名/回

発酵サンドイッチづくり



塩糺チキンと発酵漬物でつくるサンドイッチ

開催 11:00～13:30 ※各回30分/計5回

参加費 1,200円(税込) 定員 6名/回

発酵ドレッシングづくり



柚子とレモンの果肉でつくるオリジナルドレッシング

開催 ①14:00～②14:30～

参加費 1,000円(税込) 定員 6名/回

主催

滋賀県
商工労働部
商工政策課

事務局
(お問合せ)

「発酵産業魅力発信事業」運営事務局
〒522-8511 滋賀県彦根市西今町1番地 株式会社平和堂
月曜日～金曜日 9:00～18:00 (担当:地域共創課 松林)

☎ 0749-41-0370
✉ k.matsubayashi@heiwado.co.jp

