

すべては、
発酵で
できている

All Things Rise
from
Fermentation

Guide Map

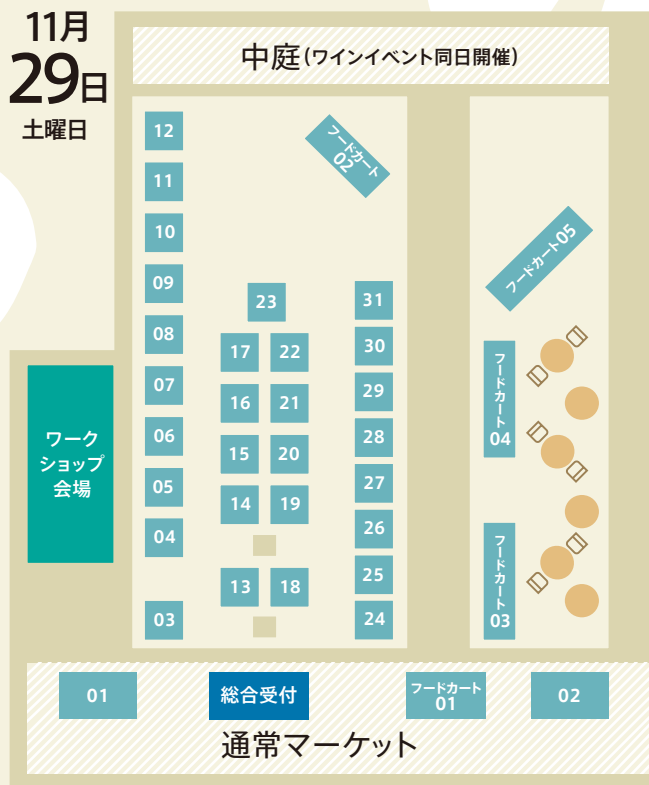
Day 2025年11月29日(土)・30日(日)

Locate 国際連合大学 ピロティ

出店情報は
コチラから



11月
29日
土曜日



ブース

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 01 ひかり味噌 | 18 ハリヨの柿酢 |
| 02 DREAMBEER | 19 Enju |
| 03 OWASEwoodworks | 20 ゆうゆうとショップ |
| 04 planet rolls | 21 inconeri |
| 05 zaitch | 22 COCONO Natural |
| 06 テンパーニュ | 23 Nobara Homestead Brewery |
| 07 Le Comptoir(ル・コントワール) | 24 ONE BEANS |
| 08 株式会社Be greenside | 25 たくみの食たく |
| 09 Rave Estate | 26 ROMANTICISO |
| 10 三吉農園 | 27 おいしいファーム |
| 11 赤坂 食べ門 | 28 ツチコト |
| 12 kazu natural wellness 麹 | 29 BAN BAN バザール |
| 13 NICATA | 30 山本ファーム |
| 14 リンネ | 31 バターマスター |
| 15 SoulSoils | |
| 16 organic junkie | |
| 17 OFFICINA DEL jOCO | |

フードカート

- フードカート01 TOUMIN
- フードカート02 CHEESE STAND/小豆島発酵紅腿/シンキチ醸造所
- フードカート03 雪国発酵酒場ko-bo
- フードカート04 medel deli
- フードカート05 Cizia

ワークショップ

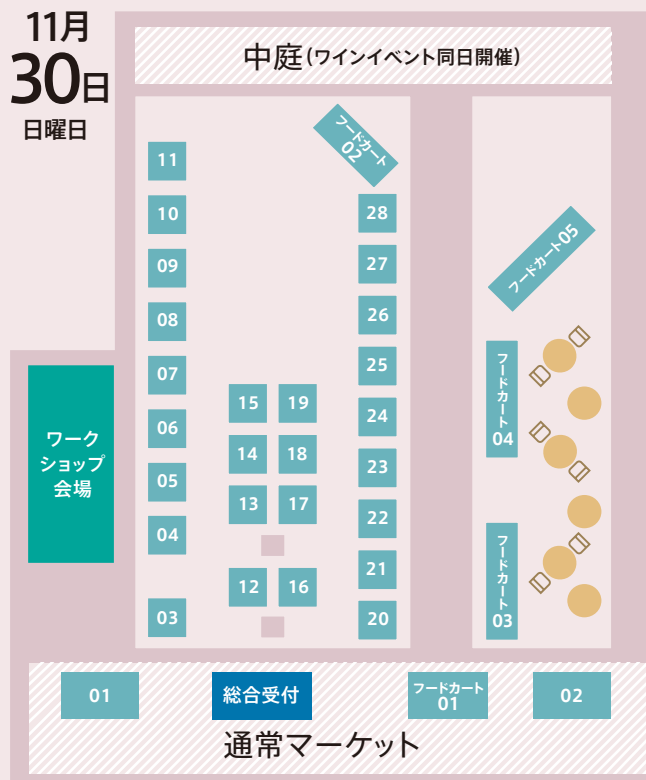
テーマ：作り手から学ぶワインと発酵のこと

講師：[1部] TAKAHIRO WINE 鈴木隆博/[2部] naname 山西祐輝

時間：[1部] 12:00~/ [2部] 14:00~

※事前申込制(満席の場合は当日参加はできません。)

11月
30日
日曜日



ブース

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 01 ひかり味噌 | 15 organic junkie |
| 02 DREAMBEER | 16 ハリヨの柿酢 |
| 03 OWASEwoodworks | 17 Enju |
| 04 planet rolls | 18 ゆうゆうとショップ |
| 05 zaitch | 19 隠れ茶を守る会 |
| 06 こうじ専門店24koujiya | 20 ONE BEANS |
| 07 Le Comptoir(ル・コントワール) | 21 たくみの食たく |
| 08 コンビニエンスストア高橋 | 22 FUSABUSA |
| 09 Rave Estate | 23 うたうファーム |
| 10 BAN BANバザール | 24 harunohoshi(ハルノホシ) |
| 11 kazu natural wellness 麹 | 25 山本ファーム |
| 12 NICATA | 26 バターマスター |
| 13 リンネ | 27 暮らしの思想 |
| 14 SoulSoils | 28 PLANTBASED DELI&SWEETS aika |

フードカート

- フードカート01 TOUMIN
- フードカート02 CHEESE STAND/小豆島発酵紅腿/シンキチ醸造所
- フードカート03 雪国発酵酒場ko-bo
- フードカート04 medel deli
- フードカート05 Cizia

ワークショップ

テーマ：発酵の視点でカカオ豆から学ぶチョコレート作り

講師：チョコレートくん 時間：11:00~

テーマ：新感覚甘酒『晴れのち糀』で私だけの爽やか甘酒をつくろう

講師：ひかり味噌 時間：14:00~

※事前申込制(満席の場合は当日参加はできません。)