

最新情報は
こちら



発酵ふえす

2026.10.10 SAT / 11 SUN
10:00-15:00

※雨天決行・荒天中止

発酵ふえすとは？

漬物や味噌などの発酵食品をはじめ、飲食、農産品、クラフト雑貨、ワークショップ、キッチンカーなど30店舗以上が、ラムサール条約湿地・佐潟のほとりに集まる2日間。米と微生物が会って豊かな味わいが生まれるように、人やモノ、さまざまな体験が混ざり合い、新しいにぎわいを生み出すフェスティバルです。

会場

佐潟公園

〒950-2261 新潟県新潟市西区赤塚5404-1

駐車場 佐潟公園内駐車場
(140台)

主催 株式会社And three
共催 発酵街道開実行委員会



国際湿地都市
NIIGATA

出店者一覧

10.10 SAT

10.10 SAT / 11 SUN

10.11 SUN

キッチンカー

- **peoplecafe**
クレープ/リンゴ飴
- **Ouchi coffee**
コーヒー
- **SOYLcafe**
カレー/ドリンク
- **ヤヘドン商店**
イカ料理

飲食・農産品

- **MONJI FARM**
大根
- **ドルチェ アグレーチェ**
クレープ/農産物
- **ハーブランドシーズン** **ワークショップ**
ハーブピネガー作り/ハーブソルト作り/
ハーブサシェ作り/フレッシュハーブ販売など
- **株式会社越後みそ西**
味噌の味比べ(試食)など実施しながら、
味噌・みそ漬(発酵食品)の販売
- **ひとがたけ**
自家培養酵母パン販売

- **意気揚々**
爆弾餃子/親指饅頭/涼麺/
トルネードポテト/ソトックソトック/
かき氷/棒棒アイス

- **太田農園**
ネギ

- **マスヤtoマハ口**
食品販売

- **地域の浜茶屋**
発酵食品販売
(しょっからおにぎり)/
物販(毒消しグッズ)

- **(株)ヤマキ食品/**
ハヤシ漬物店
漬物販売

- **醸し処**
ひふみ
発酵食品販売

- **ハチク★キッチン**
ラーメン/だし汁/
ドリンク/パフェ

- **新潟県漬物工業**
協同組合青年部
漬物フリーズドライ販売

クラフト雑貨

- **タダフサ**
包丁

ワークショップ

- **お花とレジンの**
アクセサリ-ako
レジンで作成したアクセ
サリ-やキーホルダーな
どの雑貨販売

- **ともに一ね** **体験**
体験イベント

- **フクシ屋雑貨店**
福祉施設で作られた雑貨
(木工/布もの/アートグッズ
等)/ビーズアクセサリ-

ワークショップ

- **SmileOcean**
スライム作り/
ホイップデコの
ワークショップ

ワークショップ

- **yarn_craft_yuka**
毛糸でお花・ブローチ販売
/ワークショップ

ワークショップ

- **コココの家**
羊毛フェルト雑貨の販売
/ワークショップ

- **pori** **体験**
オリジナルの縁日ゲーム

- **m.h-made** **ワークショップ**
ワークショップ(ウォーターぶにぶに/スク
イズ・デコホイップ)/ハンドメイド販売

ワークショップ

- **MeTeoR.CRAFT**
木材の様々な形にアクリル
ペンにて立体ぬりえ

- **カイロプラクティック**
en(エン) **体験**

- カイロプラクティック骨盤調
整体験施術/AI姿勢分析

- **あかつか**
ベース **体験**
縁日

- **prism**
本物のお花を使った
ハンドメイドアクセサリ-

ワークショップ

- **TON TONG.**
ハンドメイドアクセサリ-/
キーホルダーワークショップ

ワークショップ

- **ICECREAM PARTY**
ハンドメイド品の販売/ワークショップ

体験

- **アートとも**
似顔絵/
ステッカー販売

体験

- **いきものや**
linohim
似顔絵

- **創ラテ** **ワークショップ**
風車のワークショップと販売

特別企画 / 同時開催トークセッション

Local Drinks NIIGATA #5

「発酵街道開から考える地域循環」

発酵の知恵と地域の営みが交わる、オープンな対話の場です。農業による「生産」、伝統食の「加工・継承」、そしてコミュニティでの「提供・交流」。佐潟・西区で実践を重ねる4名のゲストとともに、食と人、地域が心地よく巡る未来を語り合います。



詳細/
お申し込みは
こちら

日時 2026年10月11日(日) 13:00~15:00

会場 佐潟水鳥・湿地センター内

対象 地域事業者、行政関係者、学生、
関心のある地域の皆さま

定員 30名程度(要申込・先着順)

Guest / 登壇者



松浦 柊太朗 氏(株式会社 U・STYLE)
西区地域ブランディング/
「オーライ!発酵街道開」企画・ディレクション



太田 誠 氏(meION株式会社)
佐潟近郊での農園経営/
地域資源を生かした農業と循環



宮 由衣 氏(地域の浜茶屋)
角田伝統発酵食「しょっからいわし」継承/
多世代の居場所づくり



高橋 智恵 氏(一般社団法人Smile Story)
内野町「発酵茶屋」開設/
フードシェアを通じた地域循環づくり