



オーライ! 発酵街道開

HAKKO KAIDO BIRAKI

10.10 SAT・11 SUN

3蔵同時蔵開き
とことん日本酒

を楽しむ

蔵開きのにぎわいに飛び込み、気になる日本酒をじっくり味わう。シャトルバスで三つの蔵をめぐれば、味わいも、雰囲気も、造り手との出会いもそれぞれ。蔵ごとの個性に触れながら、お気に入りの一杯を探す日本酒の旅へ。



2026

10.3 SAT

▶10.12 MON

あなたならどう楽しむ?

西区から西蒲区、弥彦へと続く旧北国街道沿いには、日本酒やワイン、味噌、パン、漬物など多様な発酵文化が息づいています。人とまち、食と文化がつながり、まざり、わきたち、ひらく10日間。あなたならどう楽しみますか。

☎ 西区 地域課 文化・スポーツ担当(☎025-264-7193)

高野酒造

蔵開きで出会う日本酒を、じっくり味わう高野酒造。気になる一杯を片手に、蔵開きならではの賑わいに飛び込もう。



たからやま醸造

岩室の地で酒造りを続けるたからやま醸造へ。蔵開きで出会う日本酒を味わいながら、この蔵ならではの一杯を楽しんで。

笹祝酒造

日本酒はもちろん、食も楽しみたい笹祝酒造。10日(土)は、発酵おつまみなどを詰めた『郷土料理BOX』を予約販売。日本酒と一緒にどうぞ。



郷土料理BOXの申し込みはこちら

郷土料理BOX

10.3 SAT ~ 発酵街道 カフェめぐり

を楽しむ

発酵街道沿線のカフェなどが、それぞれのアイデアを生かしたオリジナルブルスケッタやランチを考案。気になる一皿を探しながら、カフェなどをめぐるおいしい発酵街道へ。

2539kitchen



いちじくときのこのブルスケッタ

自家製にこだわる、JR内野駅すぐ近くのお店。期間中、発酵食品を使ったランチもオススメ!

ラグーンカフェ



フォカッチャとスパイスカレーのドリア

佐潟の湖畔にあるカフェ。前日から仕込むスパイスカレーや地域・季節の食材を味わえます。

つくって、みて、楽しむ

発酵体験



発酵茶屋

佐潟公園に、発酵をテーマにしたフードや商品、ワークショップ、キッチンカーなど多数出店します。

発酵街道は、飲んで食べるだけじゃない。地域の文化や人との出会い。気になる体験を見つけて、大人も子どもも一緒に、発酵街道へ。

内野駅近くの『発酵茶屋』へ。ワークショップや発酵ランチを楽しみながら、見て、食べて、発酵を丸ごと楽しもう。

10.10 SAT・11 SUN 開催



発酵ふえす



いわむろや

西蒲区の特産品『からし巻』づくりに挑戦。自分で巻く楽しさと、地域の食文化を体験しよう。
※前日までに要電話予約(☎0256-82-1066)



シャトルバスで
発酵街道を満喫

10.10 SAT・11 SUN

2日間運行

内野ルート

JR内野駅 ↔ 高野酒造 ↔ 佐潟公園 ↔ 笹祝酒造

巻ルート

JR巻駅 ↔ いわむろや ↔ 彌彦神社前 ↔ たからやま醸造 ↔ 笹祝酒造

シャトルバスの詳細はこちら



発酵街道フォトコンテスト



発酵街道や佐潟エリアの魅力が伝わる写真を募集します。詳細は区ホームページ(右の二次元コード)をご覧ください



募集期間

9月20日(日)~
10月20日(火)

応募方法

①インスタグラム

アカウントを公開設定にし、ハッシュタグ「#にしく発酵びより」と簡単なキャプションを記載して投稿

②応募フォーム

右の二次元コードから必要情報を入力し、写真を提出



まだまだあります!

発酵街道開 楽しみ方いろいろ

ここに掲載しきれないイベントが盛りだくさん。各企画の開催日・時間・内容など詳しくは、区ホームページをご覧ください。

見つけよう
お気に入りの
発酵時間♪

最新情報は
こちらから



区ホームページ