

発酵県ちばを世界に発信！

千葉県は、しょうゆやみりんの生産量が全国一位。他にも、酒造りや酪農など「発酵」に関連する文化や産業が各地域で発展しています。そんな「発酵県ちば」のさまざまな魅力を国内外に発信する“ホットなニュース”をお届けします！

問 県政策企画課 ☎043-223-2440 📠043-225-4467

発酵ホットニュース その①

EXPO 2025 大阪・関西万博にブースを出展!!

現在開催中の大阪・関西万博に、「発酵」をテーマにした千葉県ブースを出展！県内の発酵文化を世界に向けて発信します。

- ▶ 千葉県ブース出展期間 8月27日(水)～30日(土)
※万博会期は10月13日(月・祝)まで
- ▶ 出展場所 大阪 夢洲 万博会場内EXPOメッセ「WASSE」



千葉県ブースイメージ

展示・紹介ゾーン

写真や映像、大型パネルなどで「発酵県ちば」の文化・歴史・産業を紹介します。



映像イメージ

発酵味わいゾーン

千葉県生まれの発酵食品や飲料、県産食材を使ったオリジナル発酵メニューの試食・試飲を行います。



鰯なめろうの黒アヒージョ いちごと白みりんのかき氷

発酵体験ゾーン

こどもから大人まで幅広い世代の方々が、発酵の魅力や楽しさを体感できるワークショップを実施します。



しょうゆ作り

みそ玉作り

個別展示ゾーン

世界に誇る発酵技術などを持つ県内企業や、発酵に関わる地域の魅力を生かした取り組みを行っている市町が、特色あるブースを出展します。

香取市

- ・関東の灘の異名をとった香取の「日本酒」、「最上白味酛 トニック」(最上白味酛をトニックウォーターで割ったカクテル)、香取市産地域ブランド米で作った「甘酒」の試飲
- ・利根川の舟運で栄えた香取の歴史や観光スポットの紹介

香取市産の米を使ったこうじで醸した香り高い優しい甘みの甘酒を世界に発信します！



香取市商工観光課 櫻井さん

キッコーマン株式会社

- ・宮内省(現宮内庁)に納めるしょうゆを醸造するために昭和14年に建設された「御用醤油醸造所(通称：御用蔵)」の紹介
- ・御用蔵で造られる「亀甲萬本店 御用蔵」をはじめとしたこだわりのしょうゆの紹介・販売 ほか

「御用蔵」をはじめとしたしょうゆの「きき味」がお楽しみいただけます！ぜひお立ち寄りください！



キッコーマン食品(株)プロダクト・マネジャー室 辻さん

神崎町

- ・「発酵の里」自慢のみそ5種(発芽玄米みそ・黒大豆みそ・花みそ・天日塩みそ・白みそ)・冷や汁の試食
- ・酒蔵と味噌蔵の「こうじ」の食べ比べ ほか

お気に入りのみそをセレクト！冷やしたお出し汁にオリジナルの合わせみそを、ご自身で溶いて召し上がっていただけます。



神崎町まちづくり課 澤田さん(発酵の里大使 お里ちゃん)

流山市

- ・市の特産品「白みりん」の歴史や、今年3月にオープンした「白みりんミュージアム」の紹介
- ・「万上 流山白味淋」をはじめとするみりん商品の紹介・販売 ほか

約200年前に流山で誕生した白みりんの歴史や調理効果、意外な活用法など、奥深い白みりんの魅力をご紹介します！



流山市流山本町・利根運河ツーリズム推進課 長妻さん

ヤマサ醤油株式会社

- ・しょうゆ醸造に適した銚子の地で、380年もの伝統あるヤマサ菌を用いて丁寧に造り上げた「ヤマサ醤油」の紹介
- ・ヤマサ醤油をご使用の名店紹介

身近なしょうゆの知られざる世界を、こどもたちにも世界の人にも、わかりやすく紹介します。料理のおいしさを引き立てる、高い香りの「ヤマサ醤油」をぜひお楽しみください！



ヤマサ醤油(株)宣伝広報室 西谷さん

発酵ホットニュース その②

「発酵県ちば」を盛り上げるロゴマークを募集!!

千葉県の「発酵」を県内外、さらには海外に向けて効果的にPRするためのシンボルとなるロゴマークを募集しています。ロゴマークは10月ごろにお披露目し、発酵をPRするための広報物などに使用する予定です。奮ってご応募ください！

- ▶ 応募条件 国内外の個人、法人、団体(年齢、プロ・アマ不問)
- ▶ 応募期間 7月31日(木)まで(消印有効)
- ▶ 応募方法 ホームページまたは郵送
- ▶ 各賞 最優秀賞 1点 副賞 10万円(高校生以下の場合、相当額の図書カード)
優 秀 賞 3点 副賞 千葉県の発酵に関する特産品詰め合わせ

※詳しくはホームページをご覧ください。

- ▶ 問い合わせ先 「ちばの発酵ロゴマーク募集」事務局
(株)サンケイリビング新聞社



▲ホームページ・応募フォーム



◀問い合わせフォーム

発酵ホットニュース その③

「ちばの発酵ポータルサイト」オープン!!

発酵について楽しく学べる動画や、発酵パワーを「見る」「楽しむ」「味わう」ことができる県内の「発酵パワースポット」などを掲載しています。

ぜひご覧ください。

動画
「発酵探訪!!
ちば」

