



日本の味は、千葉の発酵から。

江戸から、今へ。

発酵県ちば グルメフェス 2026

FERMENTATION PREFECTURE CHIBA GOURMET FESTIVAL 2026

／ 千葉の発酵の魅力が大集結！ ／

発酵グルメエリア

こだわりの発酵メニュー、発酵食品を提供するキッチンカー・屋台が20店舗ズラリ！
多彩なお酒の試飲・販売もあります！

※画像はイメージです。



県産味噌の
豚バラチャーシュー丼



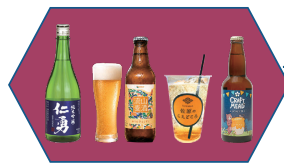
房総味噌まぜ麺



県産味噌・ピーナッツ・鶏肉の
佐倉みそっぴー焼鳥



オリジナルトッピング
ヨーグルト



地酒、クラフトビール、
みりんハイボール、ミード(蜂蜜酒)、ワイン等

なりそらテラス

発酵体験エリア

県内市町が連携したワークショップや、
仕込んだ味噌を持ち帰りができる味噌づくり体験など、
子どもから大人まで楽しめます！

自治体協力：流山市・香取市・神崎町

※味噌づくり体験のイメージです。



※ワークショップのスケジュールの詳細や味噌づくり体験の事前予約については、
イベント詳細HP(右下のQRコード)にて随時お知らせいたします。

和み広場

イベントステージ

和太鼓屋



1回目
10:40 ~ 10:55
2回目
13:30 ~ 13:45

チュパチュパワンダーランドステージ



1回目
12:00 ~ 12:30
2回目
14:30 ~ 15:00



オープニングセレモニー
登壇者：熊谷 俊人(千葉県知事)

11:00 ~
チーバくんも来ます！
※ステージ時間は全て予定であり、
予告なく変更となる場合がございます。



総合MC

2025 Miss SAKE
準グランプリ

弭間 花菜さん

なりそらテラス

試食
配布



白みりんかき氷

10:00 ~

なりそらテラス
「発酵県ちばキッチンカー」で
先着100名様に試食配布

※画像はイメージです。



千葉県産ブランド豚
「元気豚」のしゃぶしゃぶ
×
選べる発酵ダレ

11:00 ~
なりそらテラス
「本部テント」で
先着300名様に試食配布

※ イベント詳細は
こちら▶
(千葉県 HP)



※イベント・出演内容は予告なく変更となる場合がございます。

2026年9月26日(土) 10:00・18:00

※小雨決行、荒天中止

会場
イオンモール成田

なりそらテラス(屋外イベントスペース)

和み広場(屋内イベントスペース)

電車・バスで
お越しの方▶

アクセス

住所：成田市ウイング土屋 24
駐車場：無料



主催／千葉県 運営事務局／ちばぎん商店株式会社 TEL:043-441-7270 E-mail:c-value@cbmnet.co.jp

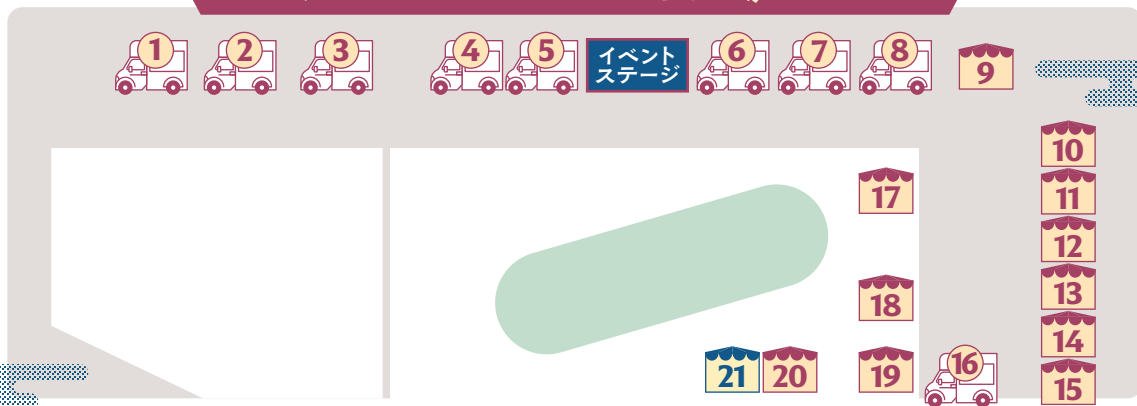
※20歳未満の方への酒類の試飲提供・販売は行いません。※ドライバー(自動車・自転車等)への酒類の試飲提供は行いません。また、販売は持ち帰り用に限ります。



発酵県ちばグルメフェス 2026

FERMENTATION PREFECTURE CHIBA GOURMET FESTIVAL 2026

なりそらテラス 会場 MAP



- ① **fortuna** 豚味噌丼、豚バラチャーシュー丼
- ② **小六茶屋** 塩麴の牛串、ローストビーフサンド、カルピ重、ケバブ
- ③ **ピザーラ** 黒アヒージョピザ
- ④ **麺場 田所商店** 房総味噌まぜ麺、味噌コーラ、甘酒
- ⑤ **発酵県ちばキッチンカー** 木更津産ブルーベリーの白みりんかき氷
- ⑥ **古谷乳業** オリジナルトッピングヨーグルト、ヨーグルトカクテル
- ⑦ **風土トラック農 car** 寺田本家の日本酒、おむすび、薬膳カレー、お米アイス
- ⑧ **ちばの醤油グルメブース (銚子)** 銚子黒アヒージョ焼そば 等
- ⑨ **ちばの醤油グルメブース (野田)** 野田しょうゆ呉汁めん、みりん粕のソフトクリーム
- ⑩ **はちみつ工房** ミード(蜂蜜酒)、蜂蜜

- ⑪ **ロコビア** クラフトビール
- ⑫ **流山麦酒 YASUDAYA BREWERY** クラフトビール
- ⑬ **千葉ワイナリー (千葉県果実酒製造協同組合)** ワイン、シードル
- ⑭ **銅店** 日本酒、リキュール、甘酒、酒粕フィナンシェ
- ⑮ **岩瀬酒造** 日本酒、日本酒カステラ
- ⑯ **佐原のこえどころ** みりんハイボール、みりんチョコ、米粉のお菓子
- ⑰ **やきとり鈴乃屋** 佐倉みそッピー焼鳥、いもふた串
- ⑱ **ほぼみち物産** みたらし団子、長南こめ醤油、麻辣もろみ味噌
- ⑲ **燗製や助五郎** 琥珀ノ燗製豚串〜酒粕、味噌、みりんの発酵ソース仕立て〜
- ⑳ **本部テント** 選べる発酵タレの元気豚しゃぶしゃぶ試食配布
- ㉑ **本部テント** アンケート・ガラポン抽選会

※会場レイアウト、出品商品は当日変更となる場合がございます。

イベントスケジュール

イベント
ステージ

なり
そら
テラス

- 10:40 ~ 10:55 和太鼓風 1回目
- 11:00 ~ 11:10 オープニングセレモニー

- 12:00 ~ 12:30 チュパチュパワンダーランドステージ 1回目
- 13:30 ~ 13:45 和太鼓風 2回目
- 14:30 ~ 15:00 チュパチュパワンダーランドステージ 2回目

発酵体験エリア
発酵ワークショップ

和
み
広
場

発酵県ちば学校

(運営: 流山市・香取市・神崎町)

- 11:15 ~ 11:45 1回目
- 13:30 ~ 14:00 2回目
- 15:00 ~ 15:30 3回目

参加費 無料

参加方法 当日各回の開催前に和み広場に整理券を配布します。各回整理券をお持ちの方から優先してご案内します。

定員 各回24名

流山市・香取市・神崎町の発酵の歴史や文化が楽しく学べる！
各市町イチオシの発酵食品の試食や、発酵食品のお土産もあります！

味噌づくり体験

(運営: 麺場 田所商店)

- 10:30 ~ 12:00 1回目
- 14:30 ~ 16:00 2回目

参加費 3,500円(1組)

参加方法 WEBにて事前予約を受け付けます。
当日空きがあれば、当日参加も受け付けますので、
和み広場の発酵体験エリア受付までお越しください。

定員 各回4組(1組4人まで)

その場で仕込んだお味噌はお家に持ち帰り
数カ月後には世界でたったひとつ、あなただけのおいしいお味噌の出来上がり。
お味噌はたっぷり2kg!



事前予約の詳細は
イベントHPにて
随時お知らせいたします

