

気軽に発酵文化に触れる「春の醸す市祭り」開催 ～春のテーマは「発酵する紀州」最古の知恵と味を体験！～

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）が運営する複合型商業施設GOOD NATURE STATIONは、発酵食品のセレクトショップ「発酵食堂カモシカ」とのコラボレーション企画「醸す市祭り」を年4回開催しています。今年の春は、「発酵する紀州」をテーマに、紀州和歌山の奥深い発酵文化を体感できるイベントを3月22日（土）に開催いたします。



「醸す市祭り」は、発酵の魅力をより身近に感じてもらうことを目的としたイベントです。今回のテーマ「発酵する紀州」では、醤油発祥の地・湯浅をはじめ、なれずしの伝統、梅干しの文化など、紀州和歌山が誇る発酵の歴史と技を体感できる企画が目白押しです。

【概要】

名称：春の醸す市祭り「発酵する紀州～最古すぎる謎のお土地柄かも♪～」

期間：3月22日（土）10時～ ※POP UPは3月初旬～6月中旬

場所：GOOD NATURE STATION 1階「MARKET」

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当：中久保 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp

■催し物



●発酵ワークショップ開催【参加無料】

① 13時～14時：【発酵食堂カモシカ 関恵登壇】紀州の発酵文化 試食と試飲会

発酵食堂カモシカ代表・関恵氏による、和歌山の発酵文化を深掘りするトーク&試食会。醤油のルーツを紹介するだけでなく、「なれずし」の原点に迫り、なぜ紀州が発酵文化の宝庫とされるのかを探求します。また、梅干しのふるさととしての歴史や、金山寺味噌の誕生秘話など、発酵が育んだ独自の食文化を試食とともに体験できます。

② 15時～16時30分：【ゲストトーク】「醤油、その最初の一滴と世界のSHOYUへ」

醤油発祥の地、和歌山県・湯浅町に現存する最古の醤油蔵「角長」の岡部氏が登壇。醤油の誕生秘話と伝統製法について語るとともに、受け継がれてきた醸造法が現代にどう生かされるのかを掘り下げます。伝統を守りつつも進化を遂げる湯浅醤油の挑戦に迫る、貴重な機会をお見逃しなく。

どちらも予約不要なので、気軽にご参加いただけます。（※席に限りがあるため、立ち見の可能性あり）

●紀州の発酵5珍有料テイスティング 12時～17時

紀州ならではの珍しい発酵食品をワンコインで試食できる特別企画。和歌山の「なれずし」は、日本三大なれずしの一つとされ、約800年以上の歴史を誇る伝統発酵食品。その奥深い味わいを体験できる貴重な機会です。また、STONES BAKERY（ストーンズベーカリー）のパンは、乳・卵を使わず、国産小麦と自家培養発酵種「サワードウ」を使用し、石窯で焼き上げたこだわりの逸品。そのほかにも、普段なかなか味わえない紀州ならではの発酵食品を一気に試せます。発酵の力が生み出す味わいの豊かさを、この機会にぜひご堪能ください。

【メニュー】

- ・柿酢ドリンクと梅酢ドリンク
- ・湯浅醤油（角長）使用 勝浦マグロの漬けカツ
- ・紀州なれずし（サンマ、アユ、アマゴ）※種類の選択不可
- ・梅干屋がたどり着いた最強の混ぜご飯、金山寺味噌
- ・サワードウ発酵パン（ライ麦100%「ロブロ」と全粒粉小麦パン）



■限定グルメ & 販売

●勝浦マグロの漬けカツバーガー

湯浅醤油にじっくり漬け込んだ勝浦産マグロをサクッと揚げ、特製の柿酢ピクルスと爽やかなハーブソースを添えて贅沢にサンド。発酵の旨みと海の恵みが融合した、ここでしか味わえない逸品です。

価格：1,600円(税込)、テイクアウト 1,572円(税込)

期間：3月22日(土)～6月中旬頃



●発酵食品のお土産頒布会

- ・3月22日(土) 店頭限定卸売：紀州なれずし(10本限定)
- ・4月19日(土) 店頭受取の予約販売：金山寺味噌と湯浅醤油仕込みキット(3月22日予約開始)
- ・5月17日(土) 店頭受取の予約販売：柿酢と梅酢の活用セット(4月19日予約開始)

●紀州発酵食品のPOP UP販売(3月初旬～6月中旬)

- ・【湯浅】丸新本家：金山寺味噌
- ・【湯浅】角長：生醤油2種、醤油パウダー、醤油あられ
- ・田村造酢：柿酢(大・小)、ポン酢しょうゆ
- ・梅ボーイズ：梅干し、練り梅、梅塩、梅酢
- ・【3月22日(土) 12時～限定販売】STONES BAKERY：サワードウ発酵パン



■「発酵食堂カモシカ」と施設の関係性

GOOD NATURE STATION 1階「MARKET」は、「信じられるものだけを、美味しく、楽しく。」をコンセプトに、健康的でサステナブルな食の提供を行っています。この理念に共鳴する「発酵食堂カモシカ」とのコラボレーションにより、発酵食の魅力をより多くの方々に届ける取り組みを続けています。

発酵のスペシャリスト・関恵氏がセレクトした商品を陳列する他、開業時より発酵食堂カモシカの店頭にも設置されている、発酵の世界観を曼荼羅(まんだら)に見立て、世界各地の発酵食を仕込んだ瓶を展示した「かもし棚」を設置するなど、商品の販売にとどまらないパートナーシップを築いてきました。

■SDGsを実現するライフスタイルを提案する

京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「ビオスタイル」として展開し、お客さまにご提案しています。規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。



▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan.co.jp/corporate/sustainability/biostyle/>

■株式会社ビオスタイルについて

株式会社ビオスタイルは、京都・四条河原町に2019年12月に開業した複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の運営会社。京阪ホールディングス株式会社のグループ会社として、京阪グループが推進する“SDGsを実現するライフスタイル”を企画・提案する「BIOSTYLE PROJECT」を牽引し、“信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする「GOOD NATURE」”というコンセプトの下、サステナブルな商品開発、施設運営を行っています。これらの企業活動を通じ、SDGs達成に貢献するとともに、社会と調和した持続的な成長を目指します。

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当: 中久保 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp