



各報道機関 様

KJ00657076

2026年6月3日

発信課	観光スポーツ・シティプロモーション部観光・プロモーション課
担当者	印南、池田
連絡先	電話 0166-25-7168
	FAX 0166-26-8585
	E-mail kankou@city.asahikawa.lg.jp

分類	イベント・行事 <input checked="" type="checkbox"/> 募集 <input type="checkbox"/> 契約・入札 <input type="checkbox"/> 会議・説明会 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/>
日程	令和8年6月7日 14時00分 ~ 令和8年6月7日 15時30分
発表項目 (行事名)	旭川発酵醸造会「発酵醸造のおいしい話」セミナーの開催について
概要 (趣旨・日時・ 場所・内容等を 記入すること。)	<p>北海道旭川市の酒、醤油、味噌、麴、酢、甘酒、チーズ等、発酵醸造品食品の生産に関わる事業者が集まり、旭川で育まれた発酵醸造文化を広げるためのオリジナル企画です。</p> <p>日時：2026年6月7日(日) 14:00~15:30 会場：道北地域旭川地場産業振興センター2階 研究開発室(2) 内容：1. 発酵醸造の仕組みの話 旭川食品産業支援センター センター長 浅野行蔵 氏 2. 旭川発酵醸造会の話 日本醤油工業(株) 代表取締役 茂木 浩介 氏 3. 発酵醸造のおいしい話 1) トマトのおいしい発酵調味料の話 (株)ファームカントリーロード 福嶋 真理 氏 2) 食卓が楽しくなるチーズの世界が広がる話 (株)ジャパチーズ 長尾 英次 氏</p> <p>定員：45名(要申し込み、無料) 主催：旭川発酵醸造会/旭川市(観光・プロモーション課担当) 共催：道北地域地場産業振興センター/旭川食品産業支援センター 問い合わせ：TEL011-251-7573 koza@community-design.jp (石塚計画デザイン事務所 担当：鎌田、中野)</p>
添付資料	有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>
報道(取材)に当たってのお願い	当日の取材も大歓迎です。事前に問い合わせ先までご一報いただけますと幸いです。
備考	

旭川発酵醸造会オリジナル企画

発酵醸造の おいしい話

2026 6/7 日
14:00 ~ 15:30

会場

道北地域旭川地場産業
振興センター 2階
研究開発室 (2)

発酵醸造のおいしい
試食タイムあります!

定員45名(参加費無料)

味わって、カラダも整う、旭川の発酵醸造をいつもの食卓でも楽しむための一日。
旭川の発酵醸造文化の歴史や魅力を知って、今年は様々なイベントに足を運んでみませんか？

プログラム

- 1 発酵醸造の魅力の話
- 2 旭川発酵醸造会の話
- 3 発酵醸造のおいしい話

1 発酵醸造の魅力の話



旭川食品産業支援センター
センター長 浅野 行蔵さん

「発酵って何がすごいのか？」そんな素朴なギモンを解決！地元のおいしい食を支えるプロが、魅力的な発酵のセカイをお届けします。

旭川発酵醸造会
とは？

北海道旭川市の酒、醤油、味噌、麹、酢、甘酒、チーズ等、発酵醸造食品の生産に関わる事業者が集まり、旭川で育まれた発酵醸造文化を広めたいという想いで活動しています！

2 旭川の魅力がたくさん！

旭川発酵醸造会の話

茂木 浩介さん

日本醤油工業株式会社
(キッコーニホン)
(旭川市曙1条1丁目)



代表取締役社長。1944年創業の旭川が誇るお醤油屋さん。2025年に「キッコーニホン特級」が農林水産大臣官房長賞を受賞。日本の伝統「醤油」はもちろん、北海道の特産品を使った調味料開発で数多くのヒット商品を生み出すなど新しい食文化も発信する。

3-1 自宅でもできちゃう！

トマトのおいしい
発酵調味料の話

福嶋 真理さん

株式会社ファームカントリーロード
(旭川市東旭川町瑞穂 1578-1)



2008年新規就農でトマト栽培を開始。2018年からトマトジュース・ジャムの加工も自社で行う。身体に優しいトマトジュースは大人気商品。2025年からトマトの発酵調味料「サルチャ」の製造・販売を始める。



3-2 チーズのプロが教える！

食卓が楽しくなる
チーズの世界が広がる話

長尾 英次さん

株式会社 ジャパチーズ
(旭川市7条通7丁目33-69買物公園)



2014年まで蔵王酪農センターにて開発・製造責任者に従事。東日本大震災をきっかけに旭川に移住し、地元で根ざしたチーズづくりを目指して起業。『チーズを「いつもの食材」に。』をモットーに日本人に食べやすいチーズを追求している。



お申し込みは 6/1(月) まで！(空きがあれば当日参加もOK!)

✓ WEB で申し込む



✓ TEL で申し込む

011-251-7573(受付時間:10-18時)

✓ MAIL で申し込む

koza@community-design.jp

お名前(企業の方は企業名)、電話番号、メールアドレスをお知らせください。
(株)石塚計画デザイン事務所 担当: 鎌田・中野

主催: 旭川発酵醸造会 / 旭川市

共催: 道北地域旭川地場産業振興センター / 旭川食品産業支援センター