

各報道機関 様

KJ00725387
2026年9月28日

発信課	観光・プロモーション課
担当者	印南（いんなみ）・池田
連絡先	電 話 0166-25-7168
	F A X 0166-26-8585
	E-mail kankou@city.asahikawa.hokkaido.jp

分 類	イベント・行事【○】 募集【 】 契約・入札【 】 会議・説明会【 】 その他【 】
日 程	令和8年10月17日 10時00分 ～ 令和8年10月18日 16時00分
発表項目 (行事名)	あさひかわ発酵醸造マルシェ 2026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。)	発酵醸造文化を活かした産業観光や地域づくりの推進を目指す旭川市と旭川市内の発酵醸造事業者で構成される「旭川発酵醸造会」が主催となり、丸善三番館のご協力のもと、旭川で育まれた発酵醸造商品が大集合する「あさひかわ発酵醸造マルシェ」を、昨年度に引き続き、2026年10月17日（土）・18日（日）の2日間で開催いたします。 (日時) 令和8年10月17日（土）10:00～17:00 令和8年10月18日（日）10:00～16:00 (場所) 丸善三番館旭川本店（旭川市3条通15丁目） 詳細は、別紙プレスリリースを御覧ください。
添付資料	有 ☒ 無 ☐
報道（取材）に当たってのお願い	
備 考	

報道関係各位

旭川市 × 旭川発酵醸造会 × 丸善三番館

旭川の発酵醸造文化を再発見 「あさひかわ発酵醸造マルシェ 2026」

2026 年 10 月 17 日（土）・18 日（日）の 2 日間、丸善三番館で開催

旭川市内の発酵醸造事業者で構成される「旭川発酵醸造会（P2 参照）」及び発酵醸造文化を活かした産業観光や地域づくりの推進を目指す旭川市が主催となり、丸善三番館のご協力のもと、旭川で育まれた発酵醸造商品が大集合する「あさひかわ発酵醸造マルシェ」を 2026 年 10 月 17 日（土）・18 日（日）の 2 日間で開催いたします。



丸善三番館



「旭川発酵醸造会」メンバー

1 今年で 2 回目となるマルシェは、出展者も内容もさらにパワーアップ

本マルシェは、昨年度、2025 年 10 月 18 日（土）・19 日（日）の 2 日間で初開催しました。2 日間で 5,000 人と、予想を超える多くのお客様にご来場いただきました。また、多くのメディアの皆様にもご取材いただき、あらためて発酵醸造に対する関心の高さを実感しました。

準備から当日運営まで、出展者全員でフォローし合い、産学官連携で新たな価値を共に創り出すプロセスを大切に進めました。

昨年度の経験を活かし、「あさひかわ発酵醸造マルシェ 2026」では、出展者も新たに 7 店舗増え、来場のお客様に現地でより楽しんでいただけるように、飲食提供に力を入れます。（P3 参照）



2025 度初開催のマルシェ：（左）多くのお客様で賑わう会場、（右）出展者の集合写真

2 旭川の発酵醸造文化の魅力

旭川は、屯田兵村の開村、第七師団の駐留などを契機に北北海道の交通要衝・拠点都市として発展してきました。人や物資が集まり、それを支える食糧生産や供給も進んでいきました。道北の豊かな自然と厳しい気候、他地区と隔てられた環境により、地元産材を活かした独自の文化が育まれ、その中の一つに発酵醸造の食文化があります。

大正時代には 20 を超える酒造業が存在するなど、往時は「北の灘」と評されるほどでした。生活必需品である味噌・醤油の製造業も昭和初期にはそれぞれ 10 を超える味噌・醤油の醸造所がありました。

こうした発酵醸造産業へ原料として農産物を供給し、地域の豊かな食文化や地産地消によるなりわいを支えてきた旭川の農業は、今もなお、米どころ旭川として名高く、北海道を代表する産業として根付いています。

現在、旭川市内では、日本酒、ビール、醤油、味噌、麴、酢、甘酒、チーズ、発酵調味料など、多様な発酵醸造製品が製造されており、全国的に見ても、1 つのまちで、これほど多くの種類の発酵醸造事業者が現役で活躍するまちはなかなかありません。

作り手の想い、受け継がれる技、生産を支える豊かな風土、歴史を物語る歴史的建造物や街並み。これら全てが旭川ならではの発酵醸造文化の魅力を形作っています。

3 旭川発酵醸造会と旭川市の取組

旭川市は、こうした発酵醸造文化を大切な地域資源と位置付け、産業観光や地域づくりに活かし、この文化が後世にわたって継承されていくことを目指しています。

そこで、市内の発酵醸造事業者へ呼びかけ、具体的な取組を官民協働で考える「旭川発酵醸造会」の活動が 2024 年 10 月 30 日よりスタートしました。

これまで全 13 回の検討を重ね、多様な分野間連携による発酵醸造文化の新たな価値創造を目指して、話し合いばかりではなく、「できることから始める」をコンセプトに活動してきました。

今年度は、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との共催で、市民の皆様旭川の発酵醸造の魅力をお伝えするオリジナル講座「発酵醸造のおいしい話」の開催、旭川市産業振興課（主催）、株式会社ライナーネットワーク（企画運営）による「あさいちラボ」への出展など、関係団体様との協働による旭川発酵醸造会の活動の幅も年々広がっています。



オリジナル講座「発酵醸造のおいしい話」



「あさいちラボ」

4 「あさひかわ発酵醸造マルシェ 2026」の開催趣旨

■多くの市民に旭川の発酵醸造文化を楽しんでほしい

「旭川発酵醸造会」では、「旭川の発酵醸造文化に市民自らが誇りを持てる環境を整える」ことが、持続可能な文化継承にとって重要と考えました。

そこで、多くの市民に発酵醸造商品の数々に触れていただき、旭川の発酵醸造文化の魅力を体感してもらいたい！という思いで、「あさひかわ発酵醸造マルシェ」を昨年度に引き続き開催します。

■地域貢献の老舗「丸善三番館」とタッグを組んで開催

地域社会への貢献を目指す旭川市で老舗の「丸善三番館」と、発酵醸造文化を地域へ広めるべくスタートした「旭川発酵醸造会」がタッグを組み、イベントを開催いたします。

1932 年創業。旭川市に本店を置く老舗の百貨店で、衣類（着物・婦人服・紳士服）・服飾品・絨毯・寝具・など幅広い商品を取り揃えています。熱烈な阪神ファンであることから、阪神タイガースグッズも多く取り揃えており、店内は古くからの常連さんやリピーター客が非常に多く、毎日店内は賑わいをみせています。また、テナント各種も多種多様で、カフェや蕎麦屋も入店しています。近年、イベントにも力を入れており、銀座通り商店街の地域活性化を担い、様々な取り組みを行っています。

代表取締役社長 大蔵 真美

■産学官連携によるさらなる活動展開のきっかけに

マルシェには、高砂酒造株式会社や日本醤油工業株式会社と商品開発等で連携している北海道旭川農業高等学校の学生も参加し、農産物や花卉等の販売を行います。また、北海道旭川商業高等学校で観光を学ぶ学生からの成果報告も予定しています。

このマルシェは、今後、発酵醸造文化を活かした産業観光や地域づくりに向けて、発酵醸造事業者のみならず、市民、地域活動団体、観光業・宿泊業・飲食業などの関係者事業者、大学・高校等研究・教育機関、行政など産学官連携で地域一丸となって進めていく機会と位置付けています。

■飲食提供が充実！発酵醸造の「いつものおいしい」が「もっとおいしい」に変わる

昨年度のマルシェでは、多様なジャンルの発酵醸造商品が勢揃いし、お客様に大変ご好評をいただきました。2回目となる今回は、新規出展者により、さらに商品ラインナップが広がります。また、甘酒や糀ジュースはもちろん、日本酒、ビール、ワインなどお酒も楽しめます。さらには、醤油、味噌、麴、酢、チーズ、発酵調味料などを組み合わせたマルシェオリジナルレシピによるお食事やスイーツも販売します。発酵醸造食材のマリアージュによる新たな食体験をお楽しみください。

※お酒を楽しみたい方は、公共交通機関をご利用ください。

5 「あさひかわ発酵醸造マルシェ」の概要

- ・日 時 2026 年 10 月 17 日（土）10:00～17:00
2026 年 10 月 18 日（日）10:00～16:00
- ・場 所 丸善三番館旭川本店 3 階特設会場（旭川市 3 条通 15 丁目右 1 号）
- ・主 催 旭川発酵醸造会・旭川市
- ・後 援 一般社団法人 旭川観光コンベンション協会
一般社団法人 大雪カムイミンタラDMO
一般財団法人 道北地域旭川地場産業振興センター
一般財団法人 旭川産業創造プラザ
- ・参加特典 3,000 円お買い上げごとに抽選による景品プレゼント

6 出展者 ★は 2026 年度初出展

<酒>

- ・高砂酒造株式会社 日本酒、梅酒、等（飲食提供）

・ 合同酒精株式会社旭川工場	日本酒、梅酒、焼酎
・ 大雪地ビール株式会社	ビール（飲食提供）
・ 株式会社野中農園	苺のスパークリングワイン、等（飲食提供）
★東鷹栖地域活性化協議会	ビール、米
<醤油>	
・ 日本醤油工業株式会社	醤油、だし、つゆ、たれ、等
<味噌>	
・ 北海道味噌株式会社(福山醸造株式会社)	麴パウダー関連商品、等
<味噌・麴>	
・ 糀屋 . イトゲンワークス	麴、味噌、甘酒、等
<酢>	
・ ヤマブキ有限会社	酢
<甘酒>	
・ JA あさひかわ	麴、味噌、甘酒、野菜、等
・ 株式会社谷口農場	米、甘酒、揚げピザ（飲食提供）
<糀ジュース>	
・ COOZY JUICE STAND	糀ジュース（飲食提供）
<チーズ>	
・ 旭川あらかわ牧場合同会社	ワックスコーティングチーズ、和乾酪、ミルク、等（飲食提供）
・ 株式会社ジャパチーズ	CHEDDARチーズ、モッツアレラチーズ、等（飲食提供）
・ 株式会社ブルーチーズドリーマー	ブルーチーズ
・ 吉田チーズ工房	カマンベールチーズ
<発酵調味料>	
★株式会社ファームカントリーロード	サルチャ、トマトジュース、赤しそジュース、トマトジャム、等
<連携出展>	
・ 北海道旭川農業高等学校	
農業科学科 地域資源活用班	野菜、三升漬（日本醤油工業コラボ）
農業科学科 水稲専攻班	日本酒、缶甘酒（「旭農高日本酒プロジェクト」開発商品／高砂酒造コラボ）
★生活科学科 アグリデザイン班	酒粕有機肥料で育てた花卉（「旭川にもっと花をプロジェクト」開発商品／高砂酒造コラボ）
★北海道旭川商業高等学校	旭川の発酵醸造文化を活かした観光振興の提案（予定）
・ 株式会社近藤染工場	手ぬぐい、バッグ、風呂敷、帆前掛け
・ fumi ぱん	パン、等（飲食提供）
★旭川銀座商店街 NAKANIWA cafe	旭川発酵醸造会とコラボしたオリジナルレシピによる飲食提供
★お料理工房 チッチの台所	旭川発酵醸造会とコラボしたオリジナルレシピによる飲食提供
★ハルニレカフェ	旭川発酵醸造会とコラボしたオリジナルレシピによる飲食提供
<特別出品>	
★日本ハム北海道ファクトリー株式会社	ソーセージ、ベーコン、ロースハム、等

7 連絡先

お問合せ、取材のお申込みはこちらまでお願いします。

・ 旭川市観光スポーツ・シティプロモーション部 観光・プロモーション課（担当：印南（いんなみ）、池田）

Tel:0166-25-7168 FAX:0166-26-8585 kankou@city.asahikawa.lg.jp

あそびかわ

発酵醸造 マルシェ

2026



産学官連携！！
北海道旭川農業高等学校
北海道旭川商業高等学校の
みなさんも出展します！



酒、醤油、味噌、麴、酢、甘酒、チーズ等、
発酵醸造文化が息づく旭川をたっぷり味わう
2日間です！
出展ブース拡充！飲食出展もさらにパワー
アップして、旭川の発酵醸造文化の魅力を
お届けします！

2026 年

1

日目

10月17

日(土) 10:00-17:00

2

日目

10月18

日(日) 10:00-16:00

会場

三番館本店 3階 特設会場

(旭川市 3条通 15丁目右1号) ※無料駐車場あり

主催



旭川発酵醸造会

旭川市

後援

一般社団法人 旭川観光コンベンション協会

一般社団法人 大雪カムイミンタラDMO

一般財団法人 道北地域旭川地場産業振興センター

一般財団法人 旭川産業創造プラザ

出展者一覧

- 特典情報 -

会場内で 3,000 円お買い上げごとに、くじ引き抽選会へ参加できます！旭川発酵醸造会オリジナルグッズや出展者からの素敵なプレゼントもご用意しております！

酒

高砂酒造株式会社

道産酒米と大雪山の伏流水で醸した日本酒、紫蘇や紅茶をブレンドした日本酒ベース梅酒、酒粕加工品など

合同酒精株式会社旭川工場

北海道白糠産の赤紫蘇を使用した鍛高譚シリーズ、鍛高譚チューハイなど

大雪地ビール株式会社

大雪ピルスナー、ケラ・ピルカをはじめとしたレギュラー地ビールやその他各種銘柄

株式会社野中農園

こだわりの自社栽培イチゴ 100% のスパークリング果実酒「莓泡」など

東鷹栖地域活性化協議会

旭川東鷹栖の農家 3 軒の自慢のお米を使ったクラフトビールなど

醤油

日本醤油工業株式会社

旭川しょうゆ、人気の雲丹醤油、小ネギ醤油をはじめ、限定品の鍋つゆ、万能たれなど

北海道味噌株式会社 (福山醸造株式会社)



老舗味噌職人の麴を使用した麴パウダーや珈琲、ドロップスなど様々なオリジナル商品

味噌・麴

糀屋、イトゲンワークス



米、大豆をはじめ、旭川または旭川近郊産の原材料にこだわった、生糀、味噌、甘酒、その他糀関連商品

酢

ヤマブキ有限公司



一般的なお酢より酸度が濃い、代表商品の山吹酢とチェリー酢

甘酒

JA あさひかわ



甘酒をはじめ、市内事業者のゆきわみそと屯田の里の味噌・麴など

株式会社谷口農場



自家農場での特別栽培米を使った甘酒、揚げピザの飲食提供など

麴ジュース

COOZY JUICE STAND



自家製米糀と旭川産米を使用した麴ジュースと甘酒を使用したお菓子など

チーズ

株式会社 ジャパチーズ



オリジナルチーズ（チェダー、モッツアレラなど）、炙りチェダーの飲食提供など

株式会社ブルーチーズドリーマー



江丹別の伊勢ファームの牛乳を使用した江丹別の青いチーズ

旭川あらかわ牧場合同会社



ワックスコーティングチーズ、和乾酪、あらかわ牧場の牛乳、肉巻きチーズの飲食提供など

吉田チーズ工房



乳酸菌が生きたままの生タイプのカマンベールチーズ

発酵調味料

ファームカントリーロード



自家製トマトの発酵調味料サルチャ、トマトジュースやジャムなど

連携出展

fumiぱん



北海道の厳選素材をふんだんに使ったこだわり手作りパン。旭川発酵醸造会とのコラボ商品

株式会社近藤染工場



風呂敷、手ぬぐい、バッグなど染物商品と旭川発酵醸造会オリジナル染グッズ

産学官連携で発酵醸造文化を盛り上げる！

北海道旭川商業高等学校

旭川の発酵醸造文化を活用した観光振興に関するプロジェクト発表を予定しています！

北海道旭川農業高等学校

地域資源活用班：三升漬（日本醤油工業コラボ）、野菜、水稻専攻班：日本酒・缶甘酒（高砂酒造コラボ）、アグリデザイン班：酒粕有機肥料で育てた花卉（高砂酒造コラボ）、を販売します！

旭川発酵醸造会コラボ飲食連携出展！

旭川発酵醸造会の商品を使ったオリジナルの飲食販売を行います！ご飯もの、珈琲やスイーツなど、ここでしか味わえないコラボ商品をぜひご堪能ください！

〔連携出展者〕

旭川銀座商店街 NAKANIWA cafe

お料理工房 チッチの台所

ハルニレカフェ



発酵醸造のおともに日ハムの特別出品！

旭川に工場のある日本ハム北海道ファクトリー株式会社の出品が決定！ソーセージ、ベーコン、ハムなどを販売します！

お問い合わせ

旭川市観光スポーツ・シティプロモーション部

観光・プロモーション課

〒070-0035

旭川市 5 条通 7 丁目 旭川フードテラス 2 階

TEL：0166-26-1111（内線：8-5463）

旭川発酵醸造会とは



旭川
発酵醸造会

北海道旭川市の酒、醤油、味噌、麴、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！

公式 SNS

フォローで応援してください！
マルシェの詳細もこちらから！



Instagram



Facebook