仕込んで、
持ち帰って、
時間と暮らす。

HANDA
HAKKO
BIYORI

発酵と暮らしが並ぶ場所



2026
10.31
SATURDAY
11.1
SUNDAY
10:00-16:00

会場
半田赤レンガ建物

半田でひらく、発酵のマーケット

半田発酵和

味噌を仕込む。麹を育てる。醤油をしぼる。
つくり手に教わりながら、
発酵のはじまりに触れる2日間。
会場で始まった楽しみを、
これからの食卓へ。

10.31 SATURDAY
11.1 SUNDAY
10:00-16:00

仕込んで、持ち帰って、時間と暮らす。

生醤油しぼり体験



もろみを搾り、醤油を持ち帰る。焼き団子も。
2,600円
11/1

知多の豆味噌づくり



蔵元に教わり、豆味噌約1kgを仕込んで育てる。
2,500円/セット
両日

ポケット黒麹づくり



仕込んだ黒麹をポケットで温めながら育てる。
1,900円
両日

ひよこ豆の味噌づくり	10/31	2,900円
滋賀のなれ鮨づくり	10/31	10,000円
みりんチャイの会	11/1	1,800円
知多の豆味噌で味噌玉づくり	両日	1,500円
ひしおと野草の調味料づくり	両日	2,900円
熟成酒粕で野菜の粕漬け	両日	3,800円
守口漬の仕上漬体験	両日	2,750円

shikomi
自分の手で、発酵を始める

気になる体験を予約しよう。

体験の詳細・ご予約/時間・空き状況はこちら

参加費は当日現地払い。
予約ページの「0円」は無料の意味ではありません。

market
発酵を持ち帰る



つくり手の話ごと、食卓へ。
蔵元の味噌・醤油・みりんなどの発酵調味料。つくり方や使い方を聞きながら、毎日の料理へ持ち帰る。

eatery
発酵を味わう



この日だけの、おいしい発酵。
発酵調味料を使った限定フードやスイーツ。
素材と手仕事を大切にする店がそろいます。

主催■半田市観光協会　協力■ナゴヤハウジングセンター半田会場
お問い合せ先■ 0569-24-7031（半田赤レンガ建物）

イベントページはこちら

Instagram