

和食と日本の酒の 魅力体験フェア

／ いいにほんしょく ／

2025年11月24日 月・祝

10時00分～17時00分

江戸桜通り地下歩道（日本橋室町エリア）

東京都中央区日本橋室町2-2-1 地下1階

和食に関する体験

- ・ かつお節 削り体験
- ・ 石臼体験
- ・ 簡単みそ汁体験
- ・ 箸置きづくり体験
- ・ お茶のふるまい 等



郷土料理に関する 販売・展示

- ・ 郷土料理の
おにぎり販売
- ・ 郷土料理の
ミニチュア模型展示



日本の酒 試飲体験

日本酒と
本格焼酎
& 泡盛の試飲体験



省庁展示

ポスター展示等

【農林水産省】

- ・ 和食、郷土料理
- ・ SAVOR JAPAN

【文化庁】100年フード

【国税庁】ユネスコ無形文化遺産
「伝統的酒造り」等

全エリア

和食と日本の酒
に関する
クイズラリー

正解者にプレゼントあり

参加費
無料

※一部有料販売の
ものがございます。



📍 東京都中央区日本橋室町2-2-1 地下1階
東京メトロ三越前駅（A6出口）より徒歩2分

共催：農林水産省、国税庁、一般社団法人和食文化国民会議、
日本酒造組合中央会

問い合わせ：

和食と日本の酒の魅力体験フェア 運営事務局（株式会社トータルエッジ内）
E-mail: s_nirasawa@totaledge.co.jp

会場MAP

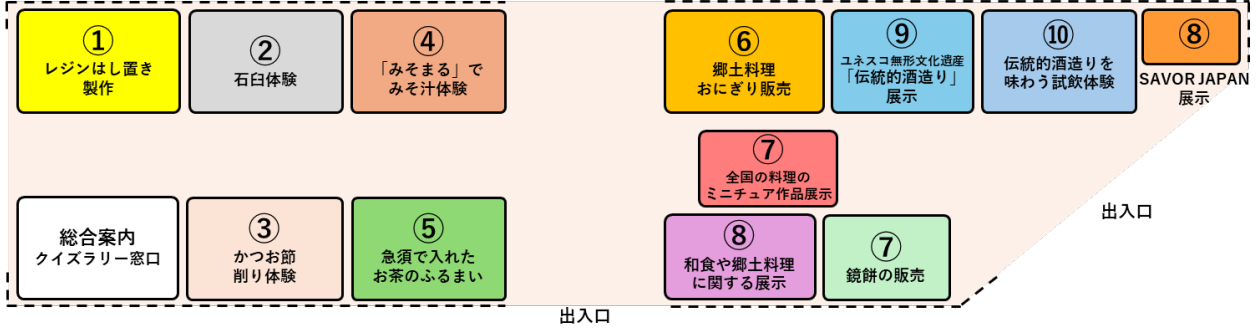
銀座線 三越前駅側

入口

出入口

出入口

コレド室町2側



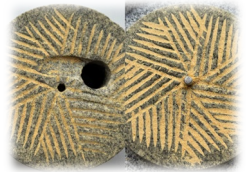
① レジンはし置き製作 (三信化工株式会社)

はし置き、いかがですか？ 色とりどり小豆・黒豆・岩塩・菊花…、和食に馴染みの食材を樹脂で固め、はし置きにします。紫外線灯で固まるレジン、ネイルアート・自作アクセサリーでも人気！ 誰でも簡単に作れます。



② 石臼体験 (三信化工株式会社)

ごろごろごろごろ、低く優しい響き。立ち昇る、香ばしくも乾いた香。石臼で粉が挽かれます。手間がかかり、かつては特別な食材であった『粉』。炒り大豆を挽いて作る『きな粉』を通じて体験ください。



③ かつお節削り体験 (株式会社にんべん)

1699年創業、300年以上の歴史をもつ東京・日本橋の鯉節専門店にんべんです。鯉節削り器を使った『削り体験』や、約半年もの手間ひまがかけられた、削りたての『本枯鯉節の試食』をお楽しみいただけます。



④ かんたん「みそまる」でみそ汁体験 (株式会社ミソド)

みそまるは、かわいいお味噌汁の素。お湯を注ぐだけでおいしいお味噌汁が完成します。みそまるを一つ丸めて試食ができるワークショップです。※食物アレルギーをお持ちの方は、誠に恐れ入りますがご参加いただけません。※写真はイメージです。



⑤ 急須で入れた お茶のふるまい (株式会社伊藤園)

急須でいれたお茶のふるまいをいたします。水出しのお茶もご用意しお湯の温度による味の違いを知っていただきお茶の楽しみ方を広げる体験を提供いたします。



⑥ 郷土料理おにぎり販売 (株式会社ミツハシ)

郷土料理を身近なおにぎりで。味を知る地元の方の協力・確認を得て商品化された「郷土めしおにぎり」シリーズ。館山・八王子などの郷土の味を次世代へ発信します。



⑦ 全国の料理のミニチュア作品展示

ねんドル岡田ひとみさんが制作した、全国の料理のミニチュアねんど作品の展示、岡田ひとみさん本人による作品説明を行います！(11:00/13:00/15:00 各20分) 岡田ひとみさんがキャラクターデザインをした午年の鏡餅の販売も行います。



ねんドル 岡田ひとみ氏 (株式会社CHEESE)

⑧ 和食や郷土料理などに関する展示 (農林水産省、文化庁)

ユネスコ無形文化遺産に登録されている「和食；日本人の伝統的な食文化」、農林水産省「うちの郷土料理」や「SAVOR JAPAN」、文化庁「100年フード」などについて、ポスター・パネル展示やリーフレット配布、動画放映などを行います。



⑨ ユネスコ無形文化遺産「伝統的造り」展示 (国税庁)

2024年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された日本の「伝統的造り」等に関するパネル展示を行います(来場者には、漫画「もやしもん+」の「伝統的造り」に関するノベルティを配布します【数量限定】)。



⑩ 伝統的造りを味わう試飲体験 (日本酒造組合中央会)

日本の誇る「伝統的造り」から生み出された、日本酒・本格焼酎・泡盛を試飲いただける特設ブースです。地域や原料、製法によって異なる、豊かな風味や香りをぜひご堪能ください。



※ 20歳未満の者の飲酒は法律で禁じられています