


発酵のまち 会津坂下町

発酵祭

- HAKKOUSAI 2026 -

五感で紡ぐ 豊かな食と暮らしの物語

入場料 無料

2026年6月14日(日) 9:00-16:00

会場 会津坂下町中央公民館・周辺




会津坂下町の発酵文化

会津盆地の中央に位置する会津坂下町では、古くから米や大豆といった原料が豊富にあり、酒、味噌、醤油、などの発酵産業が発展しました。清らかな水や寒暖差といった豊かな自然環境のもと、発酵文化は庶民にも深く根付いていました。現在も多くの事業者が伝統を受け継ぎ、会津坂下町の特産として広く知られています。

事前予約必須

発酵を体験しよう！

「醤油」出前講座　日本醤油協会

定員 25名　参加費 無料

対象 小学4~6年生

時間 10:15~11:00　場所 中研修室

「味噌」づくり教室　日黒麹店

定員 25名

参加費 4,200円 / 人

時間 14:00~16:00　場所 中研修室

「キムチ」づくり体験　ゆかり

定員 18名

参加費 1,500円 / 人

時間 14:00~15:00　場所 調理室

予約・お問い合せ

参加をご希望の方は下記までお電話またはメールにて事前予約をお願いします。

（一社）会津坂下町観光物産協会

TEL　0242 - 83 - 2111

mail　bange.bta@gmail.com

受付時間　8:30-17:15（土日祝を除く）

受付期間　5月25日（月）~6月5日（金）

※予約時は「発酵祭体験予約」とお伝えください。

※この体験は事前予約が必須です。
予約は先着順で定員に達した時点で終了します。
※参加費は当日にお支払いください。

当日受付・参加費無料

発酵を学ぼう！



「発酵で叶える美と健康の基本」講演会

日本発酵文化協会上級認定講師：
発酵文化伝道師：作間由美子氏

発酵食品の美容・健康効果をテーマとした講演会です。酒粕パックの体験も行います。

時間 11:00~12:00　場所 大研修室

「発酵調味料を使ったデモンストレーション」

時間 未定　場所 物販ブース

会津農林高校 醸造プロジェクトチーム・発酵プロジェクトチーム 活動発表

時間 9:30~10:00　場所 大研修室

「ヤクルト」出前授業

~免疫や健康について~

時間 14:30~15:30　場所 大研修室

※会場の定員に達した時点で受付を終了します。

発酵シールラリー

体験や講演会へ参加、対象の町内飲食店（裏面参照）での飲食でシールがもらえます。
シールを3枚以上集めガラポンを回すと豪華景品が当たるチャンス！

【シールがもらえるイベント】
・発酵祭の体験や講演会等への参加　・町内対象店舗での発酵限定メニューの飲食
・飲み屋さ、はっこう！（6/13）対象店舗での発酵セットメニューの飲食



※シール台紙は対象店舗と発酵祭会場内で配布します。
※ガラポン抽選は発酵祭会場で行います。6/13の飲み屋さはっこう！では抽選は行いません。

発酵運動会

発酵がテーマの種目で楽しく身体を動かそう！　場所 西側広場

パン食い競争



一升瓶リレー



味噌重量当てゲーム



他にも様々な種目を楽しめます！

発酵食品の飲食・物販ブース

場所 北側駐車場



坂下の日本酒20種類以上



発酵 × 高寺芯そば



味噌醤油食べ比べおつまみ





馬っカルビバーガー販売



発酵限定メニュー提供店一覧

町内の対象飲食店において、発酵食品を使用した限定メニューを提供します。対象店舗で限定メニューを注文するとシールラリーのシールがもらえます。※シールラリーのシールがもらえるのは６月 14 日の発酵祭当日に限ります。

ハンバーグ＆ステーキのあかべこ



ばんげの味噌ベース甘辛ダレはジューシーで旨さ抜群！

限定メニュー

会津ばんげ産味噌グリルポーク
会津ばんげ産味噌サガリステーキ

〒969-6531　会津坂下町上口 606-1
0242-83-2683　11:00~20:00　休 木曜日
限定メニュー提供期間　６月１日（月）～６月 30 日（火）

太郎庵 坂下店 工場売店



福島県日本酒スイーツグランプリで１位受賞。曙酒造「天明」をチョコレートとフランボワーズでアレンジ。

限定メニュー

会津サンド泣き天明フランボワーズショコラ

【坂下店】
〒969-6547 会津坂下町字市中三番甲 3690
0242-83-0236　9:00~17:00　休 なし

【工場売店】
〒969-6515 会津坂下町字福原前 4108-1
0242-83-3404　9:00~19:00　休 なし

限定メニュー提供期間　６月１日（月）～６月 30 日（火）

雪花



坂下町の食堂で４０年やってます。冷やしラーメン、桜さしみ、からあげ、小宴会、等、承ってます。

限定メニュー

桜モツみそ煮

〒969-6543　会津坂下町字市中二番甲 3642
0242-83-2559　11:00~14:00、17:00~20:00　休 不定休
限定メニュー提供期間　６月１日（月）～６月 30 日（火）

食堂いしやま



八二醸造の味噌に漬け込んだ豚ロースをほかほかご飯にオン！

限定メニュー

豚ロースの味噌漬け丼

〒969-6543　会津坂下町市中二番甲 3617
0242-83-2365　11:00~14:30　休 不定休
限定メニュー提供期間　６月１日（月）～６月 30 日（火）

ファットリアこもと



濃厚べこの乳ヨーグルトと馬の肉をオリジナルスパイスで仕込んだオリジナルカレーです。

限定メニュー

べこの乳ヨーグルト入りの馬肉カレー

〒969-6586　会津坂下町坂本糠塚 1144
0242-83-1101　11:00~20:00　休 月曜日、第３火曜日
限定メニュー提供期間　６月１日（月）～６月 30 日（火）

紋平茶屋



会津産そば粉のみを使用した地粉 100%の手打ちです。

限定メニュー

通常メニュー蕎麦御膳に発酵祭限定デザート付き、味噌田楽

〒969-6583　会津坂下町気多宮柳田 1052
0242-83-2379　18:00~20:30　休 火曜日
限定メニュー提供期間　６月 13 日（土）

その他のシールラリー参加店一覧

下記店舗においてお買い物やサービスを受けるとシールラリーのシールがもらえます。
※シールラリーのシールがもらえるのは６月 14 日の発酵祭当日に限ります。

八二醸造有限会社

蔵元のおもてなし、味噌・醤油食べ放題

〒969-6543　会津坂下町市中二番甲 3631
0242-83-2051　10:00~17:30

会津中央乳業（株）べこの乳アイス牧場

お買い物

〒969-6521　会津坂下町金上字辰巳 19-1
0242-83-2324　8:00~17:00

曙酒造株式会社

酒造見学

〒969-6537　会津坂下町戌亥乙２
0242-83-2065　8:00~17:00

ＳＮＳ投稿キャンペーン

「会津坂下町役場」と「会津坂下町観光物産協会」の SNS アカウント（X、Facebook、Instagram のいずれか）をフォローし「＃会津坂下町」「＃ばんげさはっこう」を付けて投稿してください。

発酵祭当日に本部にてフォロー画面と投稿画面を見せていただくとノベルティをプレゼントいたします！



場所　本部
時間　9:00~16:00

会津坂下町役場　X　Facebook　Instagram

会津坂下町観光物産協会　X　Facebook　Instagram



前日の 6/13 には、「飲み屋さ、はっこう！」を開催します。町内の飲食店で１フード＋１ドリンクの発酵メニューをチケット制でお楽しみいただけます。



発酵食品を使用したオリジナルレシピコンテスト「我が家の発酵料理レシピコンテスト～みんな食べてくなんしょ！～」の入賞者を発酵祭会場にて発表します。

会場アクセス

会場：会津坂下町中央公民館　〒969-6545
福島県河沼郡会津坂下町字五反田 1310 番地の３

お車でお越しの場合

会津坂下町営駐車場　〒969-6553
福島県河沼郡会津坂下町石田 1518

公共交通機関でお越しの場合

最寄り駅　JR 只見線『会津坂下』駅（会場まで徒歩５分）

※当イベントでは、会津坂下町が誇る日本酒の試飲・販売をご用意しております。飲酒運転は固くお断りします。
お車でお越しの場合、運転される方へのアルコール提供はできませんので、予めご了承ください。
お酒をお楽しみになる方は公共交通機関をご利用ください。
安全なご来場とご帰宅にご協力をお願いいたします。

本件に関するお問い合わせは右記へご連絡ください。　（一社）会津坂下町観光物産協会　TEL：0242-83-2111（8:30~17:15※土日祝を除く）