

発酵の郷プロジェクトキックオフセミナー

発酵食品と地域文化の可能性 ～発酵食品から始まる地域連携～

地域に根ざした発酵食品文化を再評価し、事業者連携による新たな価値創出を目指す「発酵の郷プロジェクト」をスタートします。この事業は地域の発酵食品を「文化資源」として再評価し、商品開発・販路拡大・観光連携などの新たな事業機会を生み出すことを目的とします。発酵・食文化に興味のある方、観光や教育分野で発酵をテーマに活用したい方もぜひご参加ください

日時

2026年 2月10日(火) 10:00-12:00

場所

飯山商工会議所 2階会議室 (飯山市大字飯山2239-1)

対象者

発酵に興味のある方なら
どなたでも

講師

株式会社Mizkan マーケティング部
赤野裕文氏
(食酢エキスパート)

セミナーの内容

発酵食品の基礎と市場動向

発酵を活かした商品開発・ブランド化のヒント

事業者連携による新たなビジネス展開

地域ブランドの構築と今後のプロジェクトの進め方

西出麻子氏

(唎酒師、お酢マイスター)

申込フォーム



主催：飯山商工会議所

お問い合わせ



0269-62-2162



iicci@iiyamacci.jp

担当：内堀・佐藤