



NEWS RELEASE

株式会社平和堂

〒522-8511 滋賀県彦根市西今町1番地

2026年9月24日

**9月27日（日）、“滋賀の発酵”の魅力に触れるスペシャルイベント
アル・プラザ栗東にて「かもすこく@栗東」発酵マルシェを開催
～平和堂は、滋賀の発酵産業事業者を応援しています～**

株式会社平和堂（滋賀県彦根市、代表取締役社長執行役員 CEO：平松正嗣、以下「平和堂」）は、2026年9月27日（日）、アル・プラザ栗東において、滋賀県内の豊かな発酵食文化と伝統産業の魅力を体感できるイベント「かもすこく @栗東」発酵マルシェを開催いたします。

平和堂は、滋賀県が推進する「地場産業・伝統的工芸品魅力発信ベース検討事業および発酵産業魅力発信事業」を受託し、事務局運営を担っています。当事業は地域の皆様が身近に発酵文化に触れられる機会を設けることで、地域の歴史と風土に培われた「発酵」の価値の再発見と製造事業者の支援や地域の魅力向上を目指し、2025年にスタートしました。なお2年目となる今年は、滋賀県内にとどまらず、東京での大規模マルシェ出展、および滋賀県アンテナショップへの出展を予定しています。

“滋賀の発酵”の魅力に触れる

かもすこく

2026 9.27日 10:00-17:00

〈会場〉 銘店サービスセンター前&クッキングプラザ
アル・プラザ栗東1階（〒520-3031 滋賀県栗東市纒2丁目3-22）

<イベント開催概要>

イベント名称：「かもすこく @栗東」発酵マルシェ

開催日時：2026年9月27日（日） 10:00～17:00

開催場所：アル・プラザ栗東 1階 銘店サービスセンター前 & クッキングプラザ

主催：滋賀県商工労働部商工政策課

■ 出展店舗および取扱商品（滋賀県内各地の蔵元・事業者が集結）

県内各地から 13 事業者が参加。老舗の醤油・味噌・酢から、発酵技術を生かしたコスメまで多彩な商品が並びます。

【商品の一例】



淡海酢（米酢・柿酢）

創業 100 年を超える滋賀県唯一の酢醸造場。伝統の製法で造った、まろやかな純米酢や果実酢をお届けします。



発酵オカン（漬物・味噌）

長い間、地元の主婦たちが繋いできた木之本の発酵・郷土料理である、漬物や味噌を販売いたします。



ピオーミ（美容クリーム）

発酵技術によって生まれた美容成分を配合したクリームを販売します。滋賀の発酵文化を肌で感じてみてください。

■ 体験型ワークショップ（クッキングプラザにて開催）

① マイ味噌づくり

時間：10:20～ / 15:00～ | 参加費：1,200 円(税込) | 定員：各回 15 名

② 発酵サンドイッチづくり（塩糀チキンと発酵漬物でつくるサンドイッチ）

時間：11:00～13:30（各回 30 分 / 計 5 回） | 参加費：1,200 円(税込) | 定員：各回 6 名

③ 発酵ドレッシングづくり（柚子とレモンの果肉でつくるオリジナルドレッシング）

時間：14:00～ / 14:30～ | 参加費：1,000 円(税込) | 定員：各回 6 名

<今後の予定>

11 月、12 月に東京での発酵マルシェ・アンテナショップ出展を予定しており、滋賀の豊かな発酵食文化を全国へ広く発信するため、秋から冬にかけて首都圏でのプロモーションを展開いたします。

・東京青山「ファーマーズマーケット」大規模マルシェへのブース出展

2026 年 11 月 21 日(土)、22(日)

・首都圏情報発信アンテナショップ「ここ滋賀」での特設フェア開催

2026 年 12 月 6 日(日)

以 上

＜当リリースに関する注意事項＞

- ・当リリースに記載されている内容は、全てリリース時点での情報に基づきます。
- ・当リリースに使用しているパース、イラスト、写真、ロゴ、サイン、地図等はイメージですので、実際とは異なる場合があります。
- ・都合により予告なく内容やスケジュールを変更する場合がありますので、予めご了承ください。