



令和7年6月2日

報道機関 各位

[うえだ発酵ライフ] 上田の“おいしい”をお届けするイベント

クラフトマンミーティング を7月に開催します！

■クラフトマンミーティング 醤油と発酵料理ショーの体験編

日 時：7月13日（日曜日）9時30分から14時30分まで

場 所：醤油醸造所&発酵バル 勢登家 SETOYA（中央4-7-36）

内 容：「ごちそう体験×発酵」 体験型クラフトマンミーティング

発酵についての「知る・つくる・味わう」体験をつくり手と一緒に楽しみませんか

1.どなたでも参加可能「オープン講座」

○発酵プロフェッショナル 原 有紀氏が語るオープン講座「発酵っておもしろい」で楽しく発酵を学びます【甘酒の試飲付き】

- ・開催時間 10時00分から10時45分まで／11時00分から11時45分まで
- ・オープン講座のみのご参加の場合は、申込不要・無料
- ・来場多数の場合は、入場を制限する可能性があります

2.事前申込制・先着15人・参加費5,000円のごちそう体験「醤油しぼり体験」「発酵料理ショー」

○勢登家オーナー 水谷淳二氏による「醤油しぼり体験」では自分でつくることのおもしろさを体験します

○おうち料理研究家 王鷲美穂氏による「発酵料理ショー」は目の前で振る舞われる料理を見学しながら、発酵フルコースを美食します

・ごちそう体験申し込みの方は、オープン講座もセットでご参加いただきます



参加者募集中

市ホームページ「食に関するイベント情報」内
申込フォームからお申し込みください。

上田市は「SDGs 未来都市」です。



上田市は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

本件に関する問合せ先

上田市産業振興部農業政策課

課長：山田（担当者：竹本）

TEL 0268-21-0053



食に関する
イベント情報

いつものごはんに、
ひとさじの知恵。



うえだ 発酵ライフ

醤油と発酵料理ショーの体験編

クラフトマン ミーティング



醤油醸造所
& 発酵バル
せとや
勢登家

お申し込みはこちら



2025
7.13 sun
9:30 - 14:30

オープン講座(申込不要・無料)
①10:00-10:45、②11:00-11:45

ごちそう体験(要申込・有料)
10:00 - 14:30

ごちそう体験 事前申込制・先着順

※ごちそう体験にお申込の方は、オープン講座にもご参加いただけます

申込〆切 2025. **7.4** fri

開催会場 **勢登家** 参加人数 **15人**

参加費 **5,000円** (・醤油しぼり体験
・発酵料理ショー)

発酵のおもしろさを学び、手を動かし、実際に味わう——そんな体験を醤油醸造所 & 発酵バル「勢登家」でしてみませんか。

オープン講座は発酵の基本を学び、ごちそう体験では、醤油しぼり体験と、おうち料理研究家・王鷲美穂さんの発酵料理ショー（全6品と上田のワイン・日本酒を提供）にご参加いただけます。信州上田の発酵のまち柳町で、普段の食卓にも取り入れられる発酵食品のアイデアとごちそうをお楽しみください。

7.13 sun

うえだ発酵ライフ

醤油と発酵料理ショーの体験編

クラフトマンミーティング

いつものごはんに、ひとさじの知恵。

大地が育む素材を活かし、人が手をかけることで生み出される食。そこには引き継がれてきた歴史とともに、つくり手「クラフトマン」の目に見えない情熱が息づいています。

今回のミーティングでは、「発酵のまち うえだ」ならではの、毎日のごはんに使える「発酵の知恵」を学びます。

まずは、オープン講座で発酵の基本とおもしろさについて理解を深めましょう。

申込制のごちそう体験では、先に醤油しぼりを体験します。しぼったお醤油としぼりかすはお持ち帰りいただけますので、お楽しみに。

12:00～は、おうち料理研究家の王鷲さんに、発酵調味料を使った再現しやすいお料理をコース形式でデモンストレーションしていただきます(全6品)。出来上がったお料理は、上田のお酒とともにご堪能いただけます。最後のアフタートークでは、参加者がクラフトマンを囲み、皆さんで対話します。

この機会に、発酵について「知る・作る・味わう」体験をお楽しみください。



メイン料理：チキンステーキ

開催日時 2025年7月13日(日) 9:30～14:30

開催会場 勢登家 上田市中央4丁目7-36

参加費 5,000円

参加人数 15人

申込バッチ

2025年7月4日(金) 先着順

スケジュール

9:30 受付開始

10:00 オープン講座「発酵っておもしろい」
ごちそう体験「醤油しぼり体験」※2グループ(①講座→体験、②体験→講座)に分かれて
ご参加いただけます。

12:00 ごちそう体験「発酵料理ショー」

14:00 アフタートーク

14:30 イベント終了

※イベント内容は、予告なく変更になる場合がございます。

参加クラフトマン

信州イゲタ味噌醸造
蔵元 酒の原商店

原 有紀

YUKI HARA

醤油醸造所&発酵バル
勢登家 オーナー

水谷 淳二

JUNJI MIZUTANI

「Ohisama」お料理教室
おうち料理研究家

王鷲 美穂

MIHO OWASHI

オープン講座 無料

①10:00～10:45、②11:00～11:45

発酵っておもしろい

発酵プロフェッショナルの原有紀さんに、発酵の魅力を教わります。

発酵のメカニズムや、なぜ発酵が体に良いかなどをご紹介します。原商店の甘酒も試飲できます。

オープン講座はお申込不要、どなたでも無料でご参加いただけますのでお気軽にご参加ください。

甘酒試飲つき！



ごちそう体験 事前申込制・先着順

01 10:00～11:45
醤油しぼり体験
+ オープン講座

醤油醸造所でもある「勢登家」オーナーの水谷淳二さんご指導のもと、手作業で、布を使いもろみをしぼって瓶詰めします。しぼりたてのお醤油の香りは格別です。しぼったお醤油としぼりかすはお持ち帰りいただけます。



醤油しぼりふね

02 12:00～14:00
発酵料理ショー

「勢登家」のキッチンで、おうち料理研究家の王鷲さんが、上田の農産物と発酵調味料を使ったお料理をコース形式で披露します。

ご自宅でも簡単に再現できる工夫を学びながら、ここでしか味わえない、全6品のスペシャルランチをお楽しみください。

提供されるお料理は、上田産のワインや日本酒とともに、お召し上がりいただけます。

Menu

- 全メニューに勢登家さんのもろみ、
醤油しぼりかすが使われます。
- ・前菜の盛り合わせ(3種)
 - ・お醤油をたのしむスープ
 - ・鯉のあらいのカルパッチョ
 - ・チキンステーキ
日なた堂ベーカリーのパンとともに
 - ・デザート

Pairing

日本酒：岡崎酒造

ワイン：VART、バルダー果樹園

03 14:00～14:30
アフタートーク

じっくり味わったあとはクラフトマンを囲み、発酵や調理について気になったポイントや、こだわりなどを聞いてみましょう。

お問い合わせ | 上田市 農業政策課 TEL 0268-21-0053