

2/6号

発酵は私たちのカルチャーだ

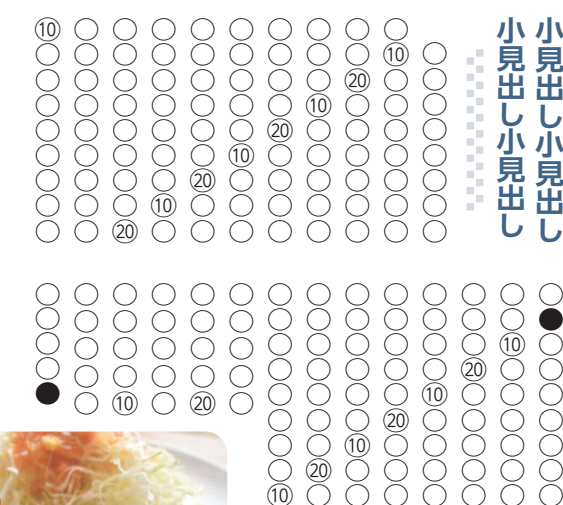
ようこそ「醸し」の世界へ!

／ 私とあなたの真ん中に ／

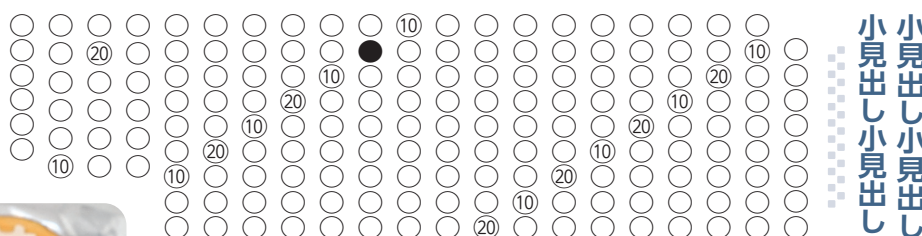
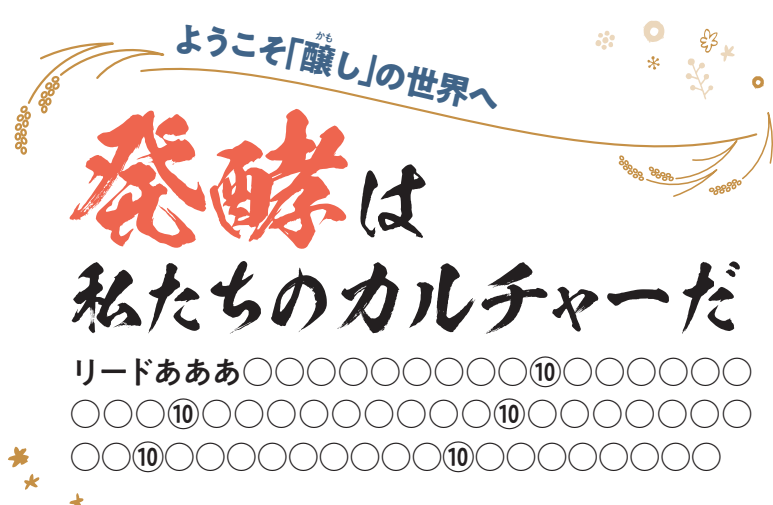
ちいき新聞

総発行部数0,000,000部 全00版 東証グロス市場(証券コード:0000) 函 0120-000-000 受付/平日10:00~18:00 ※土日祝日は休み 〆 ×××××@chiikinews.co.jp

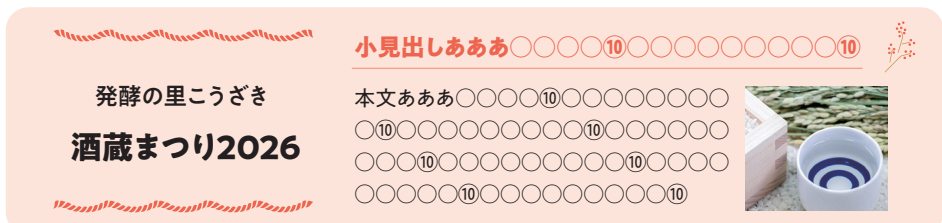
202×年
×月×日号
〇〇〇〇版
VOL.0000
発行部数00,000部
購読料無料 / ポスティング
毎週水・木・金曜日
配布



小見出し小見出し
小見出し小見出し



小見出し小見出し
小見出し小見出し



味噌やしょうゆ、納豆、チーズ、ワインなど、私たちの食卓には発酵食品があふれています。健康志向の高まりとともに、発酵の力が再び注目されています。

千葉県は、しょうゆやみりんの生産量が全国トップクラスで、発酵食品の文化や技術が根付く「発酵県」。伝統の味噌や日本酒に加え、観光や商品開発にも発酵を活用しています。中でも茨城県との県境に位置する神崎町は「発酵のまち」として、職人技と新たな発酵文化を発信しています。

本特集では、発酵文化のトレンドや神崎町の取り組み、日常で楽しむ発酵の知恵を紹介。「発酵って身近!」と感じてもらい、発酵食品や地域への関心を高めるきっかけをつくります。

掲載される記事は予告なく変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Contents

「文化」として誇り楽しむ発酵特集

発酵ブームが広がる中、茨城県との県境にある神崎町が「発酵の里」として注目を集めています。全国初の発酵がテーマの道の駅「発酵の里こうざき」の発酵グルメを中心に、町の取り組みや発酵文化の魅力を紹介します。

①発酵職人～菌と語らう、手の記憶～(仮)

日本酒の職人に取材し、長い時間と繊細な感覚で発酵食品を生み出す技と情熱を紹介。手しごとを通して、発酵文化の深さと温かさを感じていただけます。

②発酵はこんなに身近なもの(仮)

神崎町職員であり、発酵食品ソムリエの澤田聡美さんが、発酵の疑問にQ&A形式で答えます。健康効果や、今日から始められる発酵生活のヒントを紹介し、発酵を暮らしの中で楽しめるようにします。

お申込
締切

原稿完成
締切

1/23金

1/28水

枠数には限りがあります。お申し込みはお早めに。

私とあなたの真ん中に

Chi-iki

(株)地域新聞社 成田支社

〒286-0048 千葉県成田市公津の杜3-15-2

☎0476-20-5775

FAX.0476-20-5773

http://www.chiikinews.co.jp

CASID-708944



