

地域の食を見て、知って、味わう！前橋「食の交流会」を開催します

公益財団法人前橋観光コンベンション協会では、前橋市における食の魅力創出を目的に、食の生産者と、飲食・宿泊・小売り等の事業者の出会いの場としての「食の交流会」を開催いたします。

本会では、群馬県内の酒、醤油、味噌などの発酵食品をはじめ、市内の野菜や県産食材の加工品等の生産者がブースが出展するほか、魅力あふれる地域の食について理解を深めるミニ講座を開催いたします。

尚、本事業は、観光庁「地域一体型ガストロノミーツーリズムの推進事業」の募集において全国の観光地域づくり法人(候補法人を含む)から13事業が採択されたもので、当協会が申請した「MAEBASHI Terroir～ 赤城山に育まれた発酵クラフトコミュニティ、ご当地スタンプを一から楽しむ特別な旅～」の一環で実施するものです。

是非、本会の開催について、貴媒体で取り上げていただければ幸いです。

・概要

- 【対象】 飲食店、宿泊事業者、小売事業者を対象とする(入場無料)
- 【日時】 令和6年2月13日(火)13:00～16:30 ※時間内、出入り自由
- 【会場】 前橋商工会議所 2階 サクラ(群馬県前橋市日吉町1丁目8-1)
- 【申込】 裏面に記載の URL より事前登録の上、当日会場に直接お越しください。
※プレスの方は、事前登録は不要です。当日会場入口にてお申し出ください。
- 【内容】 ①群馬の食材商談ブース
群馬の酒、醤油、味噌、漬物、生ハム、チーズ等の発酵食品をはじめ、赤城の恵ブランドに指定される肉・野菜等の試食、商談
※出展者については裏面参照
- ②知っているようで知らない！「群馬の食」ミニ講座(各 30～55 分)
- ・13:15～13:45 漬物は群馬の第三革命(群馬地域学研究所/手島 仁)
 - ・13:55～14:25 群馬の酒の魅力(群馬 SAKETSUGU/清水 大輔)
 - ・14:35～15:30 発酵食の食べ比べ講座
(職人醤油/高橋 万太郎、ヒュッテハヤシ/林 智浩、
チーズ工房スリーブラウン/松島 薫)
 - ・15:40～16:25 外国人にウケる動画の作り方(日本映像翻訳アカデミー)
- 【注意事項】 本イベントではアルコールの提供(試飲)があるため、飲酒される場合は、ハンドルキーパー(お酒を飲まない運転手)の方と同行するか、タクシーや公共交通機関をご利用いただきお越しくださいますようお願いいたします。

【来場者事前登録 URL】

<https://forms.gle/MRzdaY33dgju8Hq16>



【出展者一覧】

	施設名	主な食材(予定)
1	群馬県漬物工業協同組合	県内漬物(県内漬物企業7社が参加)
2	群馬県醤油味噌工業協同組合	県内醤油等(県内生産者3社が参加)
3	チーズ工房 Three Brown	チーズ
4	上州農産(粕川なっとう)	納豆
5	株式会社エーアンドブイ企画 HUTTEHAYASHI	ハムソーセージ・生ハム
6	赤城フーズ株式会社	カリカリ梅など梅製品各種
7	群馬県卸酒販株式会社	清酒
8	合同会社テングビール	地ビール(商談者に後日提供)
9	群馬SAKETSUGU	日本酒紹介
10	職人醤油	醤油
11	株式会社良農園	野菜・ジュース
12	近藤スウィンポーク	豚肉加工品
13	朝取り&無農薬「まるよし」	エディブルフラワー&ベビーリーフ
14	一般社団法人群馬県社会就労センター協議会	群馬県内の障害者就労支援事業所で生産した露地野菜・水耕栽培野菜、ハーブ、有精卵、ハム・ソーセージ、手打ちうどん、自家焙煎コーヒー、りんご、きのこ(しいたけ・木耳)
	※食材は当日の提供品と異なる場合もあります。	

【協力】前橋市、前橋市赤城の恵ブランド推進協議会

【問合せ先・実施主体】



公益財団法人前橋観光コンベンション協会

担当 誘客創造課 藤田・寺田

電話 027-235-2211

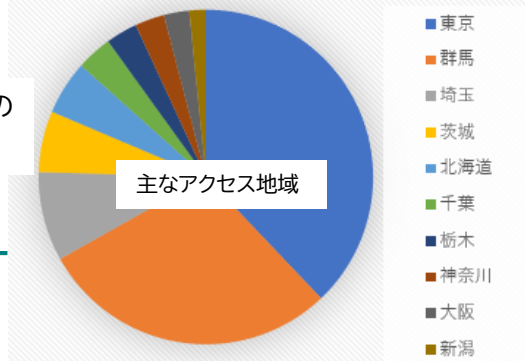
mail info_kanko@maebashi-cvb.com

前橋観光 WEB サイト「前橋まるごとガイド」
<https://www.maebashi-cvb.com/>
 イベント情報やグルメ・宿・観光情報のほか、地域密着の
 様々な特集を掲載しています。

前橋 まるごとガイド
MAEBASHI-CITY GUIDE

月平均ページビュー
264,122 件 !!!



主なアクセス地域

- 東京
- 群馬
- 埼玉
- 茨城
- 北海道
- 千葉
- 栃木
- 神奈川
- 大阪
- 新潟