

SHISO HAKKOU FAIR



令和7年 11.1 SAT ~ 令和8年 2.15 SUN

Instagram インスタフォローキャンペーン

酒粕

天然のパワー

酒粕は日本酒の製造過程で生まれ、米の発酵から生まれるアミノ酸やブドウ糖が豊富に含まれており、うま味もとの宝庫です。良質な植物性たんぱく質、葉酸・ナイアシン・食物繊維・各種ミネラルや100種類以上の酵素などさまざまな有効成分が含まれており、美肌効果・冷え性・便秘・コレステロール値の改善など健康効果が期待されています。

発酵

旨味と栄養を育む

発酵の魅力は、味わいと栄養の両方にあります。微生物の働きでアミノ酸や有機酸が生まれ、旨味やコクが培われて奥深い風味を築きます。チーズやワイン、味噌や醤油などはその代表例です。また、発酵の過程でつくり出される様々な栄養素は、腸内環境を整え免疫力を高める「代謝の促進」など多くの健康効果をもたらしてくれます。美味しさと栄養価を同時に高めてくれることで、発酵食品が長く愛されてきた理由です。

日本酒発祥の地 宍粟 庭田神社

現存する土記の中で「日本酒について最古の記述」として載った『播磨国土記』には、庭田神社（宍粟市・宮町）で初めて「麴」をつくらせ、酒を神に献上したとあります。このことから宍粟市は日本酒発祥の地とされ、現在も清酒と職人の技に支えられ、日本酒文化が息づいています。

酒蔵通りを歩く

酒蔵通りには、二つの通廊や、かつて醸造を行っていた「本家門前」がふたつと軒を並べ、重厚な商家建築や蔵が連なる歴史的な景観を形成しています。また、酒蔵蔵「中門前」は町屋ホテルへ生まれ変わり、非日常を味わえる空間と点区域に指定されています。



老松酒造蔵 MAP No.17

山尾五酒造蔵 MAP No.19



日本酒発祥の地 宍粟 庭田神社 MAP No.20



最上山もみじ祭り MAP No.21



発酵フェア MAP No.22



山尾五酒造蔵 MAP No.23



山尾五酒造蔵 MAP No.24

● 宍粟市発酵のまちづくり推進協議会

● しそう料理飲食業組合・(公財)しそう森林王国観光協会

【お問い合わせ】 宍粟市発酵のまちづくり推進協議会事務局（宍粟市秘書政策課内）

〒671-2593 宍粟市山崎町中広瀬133-6 ☎0790-63-3139 ☎0790-63-3060

● seisakushin-kk@city.shiso.lg.jp



1 Instagram インスタフォローキャンペーン

左のアカウントをフォロー

当選の方にDMにてご連絡！

応募完了



@hakkofair

フォローするだけでチャンスが！
抽選で15名の方にプレゼント！



#しそう発酵フェア2025

2

発酵フェア参加店舗などにて、二次元コードによるアンケートにご回答いただいた方の中から抽選で10名の方に
宍粟の日本酒又は藍染めコースタープレゼント！

応募期間 令和7年11.1(土)～12.28(日)

令和7年11.24(月・祝)

最上山もみじ祭り 粕汁の販売

時間 午前10時～完売次第終了

場所 もみじ山登山口広場

しそう料理飲食業組合による「粕汁」の販売

数量限定

全粒甘酒「にわの靴」の試飲、販売

※写真はイメージです



令和8年1.25(日)/2.1(日)・8(日)・15(日)

味噌づくり体験

時間 ①午前の部 10:00～12:00
②午後の部 13:00～15:00

場所 道の駅みなみ波賀加工所

料金 2,000円 ※2kg持ち帰り各自で保管



お問い合わせ・お申し込み
宍粟メイプル株式会社
波賀町安賀8-1
☎0790-75-3999

1 フォレストステーション波賀
酒粕御膳
1,800円

波賀町上野1099-5
0790-75-2717
11:00-20:00
※内容は変更になる場合があります 11月~12月末

2 道の駅みなみ波賀
発酵プレートランチ (ドリンクバー付)
1,380円

波賀町安賀8-1
0790-75-3999
11:00-14:00 (平日)
11:00-15:00 (土・日・祝)
※2、4水 11月~2月末

3 道の駅ちくさ
酒粕カレー
1,380円

千種町下河野745-5
0790-76-3636
10:00-15:30
月・木

4 菓子工房MISAKO
酒粕ロール/酒粕プリン
大1,600円/カット200円
プリン220円

千種町黒土137-3
0790-76-2290
10:00-20:00
なし

5 道の駅播磨いちのみや'おふくろ食堂'
おふくろの粕汁定食
1,480円

一宮町須行5110-1
0790-72-8666
11:00-15:00 L.O.14:30
火 11月~12月末

参加店舗
紹介マップ

● 発酵フェア店舗番号
● 公共施設
● 名水
● 滝
● 溪谷
● 紅葉
● 粕汁提供店舗

6 はじまり工房けんさん
おむすびセット/はじまりアイス
600円/350円

山崎町ケ瀬369-2
0790-73-9574
10:00-18:00
不定休

7 四季旬菜 和
もくずがにの釜飯と粕汁御膳
2,200円

山崎町庄392
0790-62-1120
11:30-14:00 L.O.13:30
17:00-21:00 L.O.20:30
火・水

8 森のお菓子工房 木いちご
酒かすてら/塩麹フィナンシェ
各250円

山崎町庄379-1
0790-63-3800
10:00-18:30
火・水・その他

9 ダイニングいさわ
発酵弁当 (前日午前中までに 要予約)
2,000円

山崎町生谷214-1
0790-63-1380
11:30-14:30
17:00-20:00
不定休
※内容は変更になる場合があります 冬期のみ

10 マリーボアラーム
酒種食パン/酒種あんぱん
333円/173円

山崎町山崎100-4
0790-63-0410
9:00-18:30
1/1~1/3

11 POPCORNヘレン・ケラー
酒粕クリームポテト/ほっぺちゃん
400円/150円

山崎町山田194
090-9713-0481
10:00-16:30
月・木

12 鍋麺料理だるま
酒粕煮込みうどん
1,000円
定食1,700円

山崎町山田179-3
0790-62-1167
11:00-14:30
17:00-21:00
水夜 11月頃から3月迄

13 うどん末治
コンソメ麺とり天
750円

山崎町山田168-8
0790-65-9345
11:00-14:30 (麺が完売次第終了)
月

14 活いき亭
かす汁/かす汁うどん
300円/400円

山崎町山田114
0790-62-8038
11:00-21:00
火 冬期のみ

15 pasta.pizza.cafe遊山
白鷺サーモンと酒粕のフジリ
1,450円

山崎町山崎403
0790-60-5768
11:00-17:00
日・月・祝 (期間中は11/17(月)のみ休み)
※酒粕はアルコールを含んでおりますので、アルコールに弱い方はご注意ください。

16 cafe慶慶
よくばりプレート (ドリンク付)
1,320円

山崎町山崎102-2
090-5462-9468
11:00-17:00
月・火 通年

17 老松ダイニング
もみじランチ
2,420円

山崎町山崎102
0790-62-2345
11:00-14:30 L.O.13:30
木 通年

18 古民家カフェひまわりの家
酒粕プリン
250円

山崎町山崎102-1
0790-65-9205
10:00-15:00
土・日・月・祝 11月から2月