

TGC 出演者も登場!

食べて学んで魅力に触れる!
「市制 60 周年記念 発酵 JAPAN2023」開催

本市の伝統的な食品及び食文化の豊かさをPRするため、「市制 60 周年記念 発酵 JAPAN2023」を開催します。郷土料理である「ぬか炊き」をはじめ、「お酒」「醤油」「パン」などの発酵食品の魅力を発信し、販売するイベントです。

6回目となる今回は、例年人気の「ぬか床教室・ぬか床診断」に加え、出店者による「ふるまいタイム」や「麴調味料教室」も行い、多くの方に発酵食品の美味しさにふれていただけます。また、7日には「TGC 北九州 2023」のライブビューイング、8日には「TGC 北九州 2023」の出演者の中から特別ゲストが登場し、トークイベントを行います。(トークイベント詳細に関しては決定次第お知らせします。)

ご多忙のこととは存じますが、取材方よろしく願いいたします。

記

- 1 日程 令和5年10月7日(土) 11:00~18:30
8日(日) 11:00~17:00

2 会場

- ・船場広場(小倉北区船場町3番10号)
- ・小倉井筒屋クロスロード(小倉北区船場町1番1号)

3 主なイベント内容

- 【両日】①「100年フード」や発酵食品の販売・PR・ふるまいタイム
②小倉城武将隊やキッズダンス等のステージパフォーマンス
- 【7日のみ】③TGC 北九州 2023 パブリックビューイング
※一部放映できない時間帯がございます。
- 【8日のみ】④TGC 北九州 2023 出演者によるトークイベント
⑤ぬか床教室・ぬか床診断、麴調味料教室(事前予約制)

※詳細はHP、公式 Instagram をご覧ください。

(HP: <https://www.city.kitakyushu.lg.jp/san-kei/v27200103.html>)

(Instagram: <https://www.instagram.com/hakkojapan2023>)



市ホームページ



公式 Instagram

【問い合わせ先】

(発酵 JAPAN2023 に関して)

産業経済局 商業・サービス産業政策課

楠本(課長)、熊丸(係長) TEL: 093-582-2050

(TGC 北九州 2023 に関して)

産業経済局 MICE 推進課

平野(課長)、花田(係長) TEL: 093-551-8152