

2025.7.5 sat / 6 sun
open — 16:00 - 21:00

開催場所 半田運河周辺

五感で触れる発酵の魅力

酒、酢、味噌、たまり、みりん —— 東海の風土が育んだ
発酵食文化が、半田運河に集うマルシェ。
「醸造・発酵のまち半田」ならではの、発酵調味料を使った個性
豊かなグルメ、銘酒を楽しむ週末へ。

半田運河 発酵マルシェ



← イベントの詳細はこちら
半田市観光協会ページ

主催：半田市
運営：半田市観光協会

半田運河 発酵マルシェ



FOOD & DRINK

「醸造・発酵のまち半田」で、夏の夜にひらく特別なマルシェ。

酒、酢、味噌、たまり、みりんなど、東海エリアの発酵食文化が一堂に会します。

蔵人と会って話せる、東海の地酒ブースや発酵の恵みをフル活用した、ここでしか味わえないグルメが盛りだくさん。

地元食材 × 発酵調味料で仕上げたグルメやスイーツ、キッチンカーなど多数出店予定。

大人から子どもまで楽しめるメニューがいっぱい。

※出店者情報は決定次第、半田市観光協会のホームページ(表紙のQRコードよりアクセス)に掲載いたします。

東海
「うまみの
聖地巡礼」
ツurisズム
発酵
Produced by
小倉ヒラク

発酵ツーリズム東海 コラボエリア

7/13(日)まで開催中の
「発酵ツーリズム東海」とコラボ。
発酵ツーリズム東海のキュレーターである
発酵デザイナー・小倉ヒラク氏の
特別なトークを7/5(土)に開催予定。



小倉ヒラク氏

発酵デザイナー。
「見えない発酵菌の働きを、デザインを通して見えるようにする」ことを目指し、アートディレクション、アニメーション制作、発酵ワークショップなどを全国で展開。

MAP&ACCESS

電車

- JR半田駅より徒歩6分
- 名鉄知多半田駅より徒歩13分

自動車

- 半田市役所 駐車場
- 蔵のまち東駐車場

問合わせ

半田市観光協会
TEL 0569-32-3264

