

めさひかわ

発酵醸造 マルシェ

2026



産学官連携！！
北海道旭川農業高等学校
北海道旭川商業高等学校の
みなさんも出展します！



酒、醤油、味噌、麴、酢、甘酒、チーズ等、
発酵醸造文化が息づく旭川をたっぷり味わう
2日間です！
出展ブース拡充！飲食出展もさらにパワー
アップして、旭川の発酵醸造文化の魅力を
お届けします！

2026 年

1

日目

10月17

日(土) 10:00-17:00

2

日目

10月18

日(日) 10:00-16:00

会場

三番館本店 3階 特設会場

(旭川市 3条通 15丁目右1号) ※無料駐車場あり

主催



旭川発酵醸造会

旭川市

後援

一般社団法人 旭川観光コンベンション協会

一般社団法人 大雪カムイミンタラDMO

一般財団法人 道北地域旭川地場産業振興センター

一般財団法人 旭川産業創造プラザ

出展者一覧

- 特典情報 -

会場内で 3,000 円お買い上げごとに、くじ引き抽選会へ参加できます！旭川発酵醸造会オリジナルグッズや出展者からの素敵なプレゼントもご用意しております！

酒

高砂酒造株式会社

道産酒米と大雪山の伏流水で醸した日本酒、紫蘇や紅茶をブレンドした日本酒ベース梅酒、酒粕加工品など

合同酒精株式会社旭川工場

北海道白糠産の赤紫蘇を使用した鍛高譚シリーズ、鍛高譚チューハイなど

大雪地ビール株式会社

大雪ピルスナー、ケラ・ピルカをはじめとしたレギュラー地ビールやその他各種銘柄

株式会社野中農園

こだわりの自社栽培イチゴ 100% のスパークリング果実酒「莓泡」など

東鷹栖地域活性化協議会

旭川東鷹栖の農家 3 軒の自慢のお米を使ったクラフトビールなど

醤油

日本醤油工業株式会社

旭川しょうゆ、人気の雲丹醤油、小ネギ醤油をはじめ、限定品の鍋つゆ、万能たれなど

味噌

北海道味噌株式会社 (福山醸造株式会社)



老舗味噌職人の麴を使用した麴パウダーや珈琲、ドロップスなど様々なオリジナル商品

味噌・麴

糀屋、イトゲンワークス



米、大豆をはじめ、旭川または旭川近郊産の原材料にこだわった、生糀、味噌、甘酒、その他糀関連商品

酢

ヤマブキ有限公司



一般的なお酢より酸度が濃い、代表商品の山吹酢とチェリー酢

甘酒

JA あさひかわ



甘酒をはじめ、市内事業者のゆきわみそと屯田の里の味噌・麴など

株式会社谷口農場



自家農場での特別栽培米を使った甘酒、揚げピザの飲食提供など

麴ジュース

COOZY JUICE STAND



自家製米糀と旭川産米を使用した麴ジュースと甘酒を使用したお菓子など

チーズ

株式会社 ジャパチーズ



オリジナルチーズ（チェダー、モッツアレラなど）、炙りチェダーの飲食提供など

株式会社ブルーチーズドリーマー



江丹別の伊勢ファームの牛乳を使用した江丹別の青いチーズ

旭川あらかわ牧場合同会社



ワックスコーティングチーズ、和乾酪、あらかわ牧場の牛乳、肉巻きチーズの飲食提供など

吉田チーズ工房



乳酸菌が生きたままの生タイプのカマンベールチーズ

発酵調味料

ファームカントリーロード



自家製トマトの発酵調味料サルチャ、トマトジュースやジャムなど

連携出展

fumiぱん



北海道の厳選素材をふんだんに使ったこだわり手作りパン。旭川発酵醸造会とのコラボ商品

株式会社近藤染工場



風呂敷、手ぬぐい、バッグなど染物商品と旭川発酵醸造会オリジナル染グッズ

産学官連携で発酵醸造文化を盛り上げる！

北海道旭川商業高等学校

旭川の発酵醸造文化を活用した観光振興に関するプロジェクト発表を予定しています！

北海道旭川農業高等学校

地域資源活用班：三升漬（日本醤油工業コラボ）、野菜、水稻専攻班：日本酒・缶甘酒（高砂酒造コラボ）、アグリデザイン班：酒粕有機肥料で育てた花卉（高砂酒造コラボ）、を販売します！

旭川発酵醸造会コラボ飲食連携出展！

旭川発酵醸造会の商品を使ったオリジナルの飲食販売を行います！ご飯もの、珈琲やスイーツなど、ここでしか味わえないコラボ商品をぜひご堪能ください！

〔連携出展者〕

旭川銀座商店街 NAKANIWA cafe

お料理工房 チッチの台所
ハルニレカフェ



発酵醸造のおともに日ハムの特別出品！

旭川に工場のある日本ハム北海道ファクトリー株式会社の出品が決定！ソーセージ、ベーコン、ハムなどを販売します！

お問い合わせ

旭川市観光スポーツ・シティプロモーション部
観光・プロモーション課

〒070-0035

旭川市 5 条通 7 丁目 旭川フードテラス 2 階

TEL：0166-26-1111（内線：8-5463）

旭川発酵醸造会とは



旭川
発酵醸造会

北海道旭川市の酒、醤油、味噌、麴、酢、甘酒、チーズ等、発酵醸造食品の生産に関わる事業者が集まり、旭川で育まれた発酵醸造文化を広めたいという想いで活動しています！

公式 SNS

フォローで応援してください！
マルシェの詳細もこちらから！



Instagram



Facebook