

# 企画書

## 半田運河発酵マルシェ

### ■イベントコンセプト

#### 「古今発酵再発好」

新しい発酵文化と古くから受け継がれる伝統を繋ぎ、

再び“発酵”の魅力を見つめ直す一日。

ここでは「古」と「新」が混ざり合い、未知の好奇心を発酵させます。

味わい、出会い、体験する。発酵の再発見と再発好をぜひお楽しみください。

### ■発酵ツーリズム東海への期待値向上

発酵ツーリズム東海に向けた期待値の向上と PR。

地域の発酵文化の認知向上と参画者の交流促進。

**FERMENTATION TOURISM TOKAI**  
**発酵ツーリズム東海**

展示会にチェックインにして  
東海の発酵の旅に出よう

2025年5/17(土) - 7/13(日)

岐阜・愛知・三重県  
発酵をテーマにした  
展示会+物販+観光事業

岐阜  
愛知  
三重

FERMENTATION TOURISM TOKAI

**MUSEUM x TOURISM**  
発酵を軸にした広域ツーリズム構想

発酵テーマの展示  
各地の美術館や商業施設で  
発酵がテーマの大規模展示会

発酵テーマの観光  
醸造文化に因り深い  
課題を巡る観光  
プログラムの開発

観光連動型展示会  
発酵から日本を再発見する  
見えない世界を味わう喜び

FERMENTATION TOURISM TOKAI NPO オルガン / 発酵デパートメント

**プレイベント（北陸三県）の実績**

【プロジェクト期間】 2022年9/17～12/4  
【プロジェクト場所】 金沢創作の森をメイン会場に、北陸三県各地

【概要】

- 観光連動型展示会の本格実施
- 美術館での展示をチェックイン場所とし、北陸三県各地でツーリズムを実施
- 北陸の発酵文化を体系化した書籍の出版
- 展示会・物販・観光が融合し、エリアデベロップメントまで発展

【反響】

動員人数のべ **33500人**  
→ 創作の森：7700人（うち観覧者 6300人）  
→ ツーリズム参加者 3800人  
→ 鑑賞参加者：10000人  
→ サテライト会場：12000人

物販総計約 **1200万円**の売上  
→ 創作の森：680万円 他：520万円  
メディア掲載 60件  
参加者 55% 福井県内 45% 県外  
パッケージツアー参加者 420名

FERMENTATION TOURISM TOKAI NPO オルガン / 発酵デパートメント

**プログラムの三本柱**

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>【展示 / 催事】</b><br>・ギャラリーでの展示<br>・物販の展開<br>・イベントの開催 | <b>【調査・体系化】</b><br>・フィールドワーク<br>・調査の結果を書籍やWEB等で体系化 | <b>【ツーリズム】</b><br>・実際に観光プログラムを実施する<br>・インバウンドツアー |
|--|--|--|

FERMENTATION TOURISM TOKAI NPO オルガン / 発酵デパートメント

### ■ターゲット

年齢：30～55歳 性別：男女

趣味：丁寧な生活が好き 性格：好奇心旺盛、文化的だけど文化に完全によっているわけでもない。

「発酵」「健康」「食文化」に興味があるが、そこまでオタクなわけでもない。

都市部の発酵食品や文化に興味がある方、田舎も都会もほどほどに楽しめる。

お店の人との会話の心地よさに価値を感じて買い物をする。

### ■集客目標

3,000名/各日

## ■開催日時

2025年3月22日（土）、23日（日）

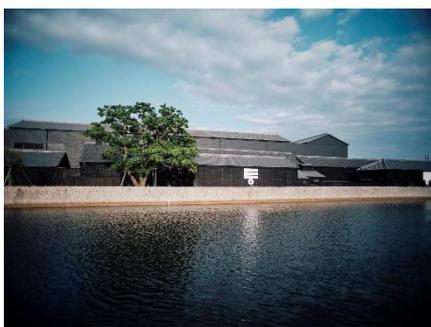
10:00-16:00

## ■会場

半田運河周辺

半田運河とは、江戸時代後期に醸造業が盛んになり、酒や酢の生産が増加するとその輸送手段として重要なインフラとなっていた水路です。

運河周辺には黒壁の蔵が立ち並び、歴史の匂いや雰囲気を感じることのできるスポットです。



## ■イベント概要

### ①発酵食の提案

- ・酒 / 熱爛 DJ つけたろう（知多半島の酒×食の提案）
- ・味噌 / りんねしゃ（知多の味噌汁スタンド）
- ・たまり / 職人醤油（全国の醤油の販売）※調整中
- ・発酵居酒屋 / りんねしゃ
- ・MADO/たまりめしワークショップ
- ・知多7蔵のお酒の飲みくらべ/ with Chita-Shu



### ②すしコンテンツの提供

- ・江戸前鮓の提案（ガンジー）
- ・長良川デパートメントによる岐阜の発酵鮓
- ・新解釈尾州早寿司
- ・東海エリアの様々なお寿司食べ比べ
- ・知多の箱寿司など



### ③TOKAI SAKE CARAVAN.

東海エリアの酒蔵から直接お酒を注いで、味わっていただけるエリアです。

造り手の想いを受け取りながら味わうお酒は格別。

それぞれの土地で造られたお酒を味わい、飲み比べ、マイ フェイバリットを見つけてください。

- ・知多半島の酒蔵の出店
- ・東海エリアの酒蔵の出店
- ・東海エリアの地酒飲み比べ、日本酒のボトル売り（協力：株式会社 ETY）
- ・運河酒場 地元の飲食店による、地域の食材を生かした食の提供



### ④飲食出店ゾーン

半田運河周辺

知多半島の発酵食品を組み合わせた様々なグルメの出店。

武豊味噌中華、塩麴と黒麴のスパイスカレー、味噌のいわしはんぺん、知多牛知多たまり丼、日本酒ドーナツ

日本酒カフェオレ、肉味噌と発酵玄米のおにぎり、発酵弁当など。

※20 店舗程度/1日 調整中



・半六庭園エリア

愛知県の出店者による、愛知の喫茶文化を感じるゾーン。

コーヒー、カレー、焼き菓子など。こだわりの出店者が軒を連ねます。

※8～10 店舗/1日 調整中



## ■エリアマップ



出店ゾーン  
喫茶文化エリア

出店ゾーン  
発酵×飲食エリア

発酵食の提案  
寿司コンテンツの提供

TOKAI SAKA CARAVAN.  
東海の地酒エリア

## ■問い合わせ先

主催/半田市

企画・運営/半田市観光協会

TEL : 0569-32-3264

担当 : 稲垣 (info@spaceunga.jp)

## ■半田運河発酵マルシェ 出店者募集要項

### 1. 概要

蔵のまち公園や半田運河周辺にて、半田運河と関わりの深い発酵・醸造文化をテーマに飲食出店や様々な企画を実施するイベントです。

### 2. 募集する出店ジャンルと出店料

フード（テントやブースでの調理・物販） 3,000 円 / 1 日

フード（キッチンカー） 4,000 円 / 1 日

※発酵食品（日本酒、酒粕、味噌、たまり、麴、酢、みりん、みりん粕など）を使用したメニューまたは、日本酒などの発酵食品とのペアリングを 1 品以上販売していただける出店者を優先させていただきます。

### 3. 応募方法

- ・ 出店資料（画像）を予め用意してください。
- ・ 申し込みフォームに入力、画像アップロードを行い、送信してください。
- ・ 受付完了メールが届きますので、ご確認ください。

※登録した個人情報は、半田市観光協会関連のご案内に、画像は SNS 告知などに限り使用します。

- ・ 募集締切 2月11日（火）  
※通知 2月20日頃までに連絡いたします。
- ・ 書類選考にて決定させていただきます。選考の落選理由についてはお答えできません。
- ・ 半田運河の景観や蔵のまち公園の雰囲気を楽しんでいただくイベントにしたいため、会場の雰囲気とトーンがあわないと主催者で判断したものについては、お断りする場合があります。
- ・ 出店エリア、出店場所の指定はできかねますので、あらかじめご了承ください。

### 4. 有料備品のレンタル(オプション)について

下記の備品を希望の方は、申込時にフォームの出店料オプション欄にご記入ください。

○ 白テント：2,000 円 / 1 張 幅 220×奥行 220（側幕、重しあり）

○ テーブル：500 円 / 1 台 基本 120×600×740

### 5. 当日の搬入出について

- ・ 搬入 8:00～9:40

出店場所に直接搬入し、荷下ろし後は速やかに指定の駐車場に車を移動してください。

出店者駐車場の場所については、改めてご連絡いたします。

- ・ 搬出 16:00～17:00

イベント中の撤収は不可。イベント終了後は 17 時までに撤収を完了してください。

### 6. 設営の注意と保険について

- ・ 風の対策について 半田運河沿いは海風が強く、テントが風で飛ぶ事故が発生しています。

テントの重し、ペグ等の風対策は出店者で必ず対応ください。

イベント中に強風が発生した場合テント天幕の取り外し、テントの撤去等をお願いする場合があります。

・保険について

出店者の対策不十分による事故やトラブルは出店者の責任で対応してください。

各店舗で施設賠償責任保険などへの任意加入をお願いいたします。

7. 備品・設備・ゴミなどについて

・備品：テント他、什器は出店者が用意し、各自で設営してください。

・電源：会場に電源はありません。

・火気使用（ガスコンロなど）：申込時にフォームにチェックし、当日は消火器を持参ください。

・発電機：設置の向きの工夫や、静音タイプを導入するなど、騒音への配慮をお願いします。

・ゴミ：主催者側ではゴミ箱等は設置しません。各自ゴミ箱を用意し、来場者から回収したゴミをお持ち帰りください。

8. 飲食出店者 保健所への申請などについて

管轄の「半田保健所」の定めるルールを順守し、安全なイベント運営にご協力ください。

申請が必要な方は、2月末までに半田保健所にて指定の申請を行ってください。

衛生上のトラブルは出店者の責任で対応すること。生産物賠償責任保険などの任意加入をお願いします。

■イベント会場で調理や盛り付けをする場合

フード 調理→「営業許可証」の取得が必須です

各自の出店内容の調理工程や設備について、予め半田保健所へ確認・相談を行い、

「臨時営業」または「露店営業」の食品衛生法による許可を受けてください。

申し込み時に写し（画像）を提出すること。これらに関わる費用は出店者負担となります。

提供について：飲食物を皿、コップに移して提供する場合は、必ず使い捨て容器をご使用ください。また、プラスチック容器の削減など、環境問題への配慮にご協力ください。

■予め包装した食品を販売する場合

フード 物販→

1.保健所で「飲食店営業許可」「食品製造業許可」を受けた施設で調理すること。

2.菓子やパンの販売は、飲食店営業許可では不可、「菓子製造業許可証」が必要です。

3.個包装した商品に「食品表示ラベル」を貼って販売すること。

（製品名、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者（会社）名・所在地・電話番号）

以上