

発酵ドキュメンタリー映画『千年の一滴 だししょうゆ』上映記念イベント

発酵のまち上越協賛

日本が世界に誇る発酵食品

上越市は、日本屈指の

「発酵王国」であることをご存知でしょうか

夏の高湿多湿、冬の低温多湿の風土は

多くの発酵食品を生み

食生活を豊かにして来ました

今、この発酵力を全国に

そして世界に発信していきます

発酵

和食の持つ底力を考えよう

3/19
(土)

3/20
(日)

発酵のまち×高田のまちを
食べ歩き

開催(12:00~)

本町6 高田小町スタート
武蔵野酒造、高橋豆腐店
杉田味噌店他を巡り
味噌汁の食べ歩きを
行います

トークセッション 1

1日 今こそ実感したい 和食の魅力・素晴らしさ

と き:平成28年3月19日(土)13:30~

ところ:講演会場 上越市本町6丁目高田世界館

展示会場 町家交流館高田小町

パネリスト:伏木享 龍谷大学農学部食品栄養学科教授

野口孝則 上越教育大学大学院学校教育研究科 食教育分野教授

トークセッション 2

2日 発酵のまち×高田のまちのおもてなし

と き:平成28年3月20日(日)13:30~

ところ:講演会場 上越市本町6丁目高田世界館

展示会場 町家交流館高田小町

パネリスト:小林元 (株)武蔵野酒造代表取締役社長 上越発酵食品研究会会長

田中正人 高田ターミナルホテル代表取締役 高田おもてなしの会会長

進行:野口孝則 上越教育大学大学院学校教育研究科 食教育分野教授

3/19
(土)

3/20
(日)

上映 10:20~12:00 14:45~16:25

トーク 13:30~14:30

上映期間:3月19(土)~4月中旬

発酵ドキュメンタリー映画
千年の一滴
だししょうゆ



トークセッションと映画鑑賞

セットのチケット販売

前売 /1500円

高校以下800円

当日 /1700円

高校以下1000円

(限定枚数販売)

セット特典

トークセッション

参加2日間無料

杉田味噌「雪の花スイーツ」

プレゼント

チケット掲示で周辺エリア

割引有り

あすとびあ駐車場

無料

◎講演会、トークセッションのみの入場は500円

◎映画のみの入場は通常料金

◎セットチケットご購入で、当日来場出来なかつた場合は、後日映画鑑賞券として使用可

通常映画料金は、

一般入場(前売/1300円・当日/1500円)

高校生以下(当日/800円)

シニア(当日/1100円)・会員(当日/1300円)

※上映日時時間はお問い合わせ下さい

■お問合せ/090-4492-4092 (上野)

飲食物販

発酵食販売

と き:平成28年3月19日(土)~20日(日)

ところ:物販会場 町家交流館高田小町

展示 発酵のまちの紹介

と き:平成28年3月19日(土)~4月15日(金)

ところ:展示会場 町家交流館高田小町

駐車場は限りがあります。公共交通のご利用や相乗りをお願い致します。

主催/NPO法人 街なか 映画館再生委員会

■お問合せ/025-520-7442 (上野、岸田)

共催:上越市・上越教育大学・坂口謹一郎博士顕彰委員会・上越発酵食品研究会・高田おもてなしの会

後援:上越の食を育む会・警女ミュージアム高田(高田警女の文化を保存・発信する会)