

常盤もの&発酵を知って、

ふくしまDCをもっと楽しもう！

トークショー&ディナーイベント

野崎 洋光

和食料理人



1953年、福島県石川郡古殿町生まれ。和食料理人。
武蔵野栄養専門学校卒業後、東京グランドホテル、八芳園で修業を重ね、「とく山」の料理長に就任。南麻布「分とく山」をはじめとするグループ店舗の総料理長を務め、2023年に勇退。伝統を大切にしながらも、独創性あふれる料理で日本料理界に新たな風を吹き込み、テレビをはじめとする各種メディアでも幅広く活躍。
「食の原点は家庭料理にあり」という信念のもと、イベントや講演などを通じて、日本の食文化の魅力を広く伝えている。

小泉 武夫

東京農業大学名誉教授
特定非営利活動法人
発酵文化推進機構理事長



1943年、福島県の酒造家に生まれる。
現在、鹿児島大学、福島大学、石川県立大学、宮城大学などで客員教授を務める傍ら、発酵食品ソムリエ講座「発酵の学校」校長として後進の育成にも尽力。特定非営利活動法人発酵文化推進機構理事長、全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会長などを務め、発酵を軸とした地域づくりや文化継承を推進。
食に関わる幅広い分野で活動を展開し、日本の発酵文化の魅力を国内外に向けて発信し続けている。

聞いて、見て、味わう。3つの時間がつながる食のイベントを開催します。
この機会にぜひ、特別な時間をお過ごしください。

SCHEDULE

第一部 |

- 15:00 開会
15:10 講演①
小泉 武夫氏
「発酵と観光で福島県を盛り上げる」
16:10 講演②
野崎 洋光氏
「福島の食、常盤ものの美味しさ」
16:50 トークセッション
& ライブキッチンショー

第二部 |

- 18:30 スペシャルディナー
常盤ものを中心としたコース料理に、
野崎洋光氏による特別料理1品を加えてご提供します。

TICKET

イベント参加費

- 第一部のみ 2,000円(税込)
第一部 + 第二部 8,000円(税込)

※どちらも日帰り入浴付
※第二部には2時間飲み放題付き
※ご宿泊希望の方は、近隣の宿泊施設に直接お問い合わせください。

定員 100名 一般50名・関係者50名

シャトルバス (先着35名)

福島駅西口 ↔ 山水荘
行き: 14:30 出発 帰り: 第一部・第二部
が終わり次第出発

お申し込み方法

右記Googleフォームより
事前にお申し込みください。
必要事項をご入力の上、
お申し込みください。
※お申し込みは定員に達し次第、
締め切らせていただきます。

お申込締切
2月11日(水)
17:00



主催・お問い合わせ先 福島県旅館ホテル生活衛生同業組合 TEL.024-521-1448 後援: 福島県、東邦銀行

開催日

2026

2 / 18

WED

@ 水織音の宿 山水荘
福島県福島市土湯温泉町油田55

