

報道関係者各位

2024年6月7日  
発酵食堂カモシカ

## GOOD NATURE STATION & 発酵食堂カモシカ

### 夏の醸す市祭り「発酵する台湾」を開催

季節の発酵バーガー  
魯肉ハンバーガー

台湾式丹波黒豆ちまき

発酵する台湾

水豆花

「発酵迷」創設者メーガン

GOOD NATURE STATION & 発酵食堂 カモシカ

2024年6月15日(土)10時～  
GOOD NATURE STATION 1階  
(阪急京都線「京都河原町駅」5番出口から徒歩2分)

**体験プログラム**  
各500円(税込) 12時～16時  
3つの体験種がそれぞれ楽しめるかも♪

- 台湾の発酵ピンチョス
- 台湾発酵茶セシモニー
- 伝統発酵食品：蘿蔔干(ローホーカン) (干し塩大根)

台湾からのゲスト講師のみなさん♪

【監修】  
李國興 Nobu

【台湾茶】  
葉葉香 Angel

【監修】  
許運宏 Morgan

**発酵ワークショップ**  
●参加費無料●  
※事前の実践は、ご準備したお菓子をご用意いたします。

12時～13時 **発酵迷のメーガン**  
アワ(粟)を醸す台湾原住民のお酒「小米酒(シヤマイシウ)」の試飲会&ミニセミナー

14時～15時 **発酵食堂カモシカの梅恵**  
「台湾の発酵の日常づかい」ミニワークショップ  
梅干菜(マーガンツァイ)という不思議な伝統発酵食品を使った料理をご紹介。

16時～17時 **発酵迷のメーガン**  
女性の健康に有用なノンアルコール  
中国甘酒「酒釀(ジヤンニョウ)」の試飲会とミニセミナー

**POPUPコーナー**

- 台湾式の丹波黒豆ちまき
- 台湾コーヒーと発酵茶の試飲販売
- 台湾ピネガー(パイナップルと梅)

季節の発酵バーガー  
魯肉ハンバーガー

人気の台湾版の魯肉飯(ローロウ)の具をオリジナルパンズに挟み、京都産豚肉と台湾パンを挟み込んだハンバーガー。

11時～17時 「発酵する台湾屋市」  
正面入口前広場MAENIWA  
ORIOWL 台湾珈琲 / おくも丹波黒豆ちまき / 南風弁当 / 松茶商店 / AMPLOP / JUANA

株式会社ビオスタイル「GOOD NATURE STATION」と株式会社発酵食堂カモシカは2024年6月15日(土)、京都河原町のGOOD NATURE STATION 1階にて「夏の醸す市祭り 発酵する台湾」を開催いたします。台湾の豊かな発酵文化をテーマに、訪れるすべての方々に特別な体験を提供します。 ※このイベントは、一日限りの限定開催となります。

#### 台湾の deep な発酵文化とその魅力を京都の真ん中で体験

「醸す市祭り」は春夏秋冬開催し、今年は「ローカル発酵」をテーマに、特定の地域の発酵食文化と結びつけたイベントを展開中。夏のテーマを「発酵する台湾」とし、台湾から発酵のプロたちが来日し、現地の発酵食品や文化を紹介します。

## 催し物のご紹介

### 1. 季節の発酵コラボバーガー

台湾の屋台や夜市で人気の地元飯「魯肉飯」をベースにした「ルーローハンバーガー」が登場。京都産の豚肉と台湾パインを使用し、五香粉がアクセントになった一品です。台湾からのカモシカスタッフ、ジルさんも「とても台湾らしくて美味しい」と太鼓判を押す自信作です。

### 2. 体験プログラム（各 500 円）12 時～16 時

イートインスペースのバーカウンターにて、台湾から来日した発酵のプロが、台湾発酵体験をご提供します。

- ・ 伝統発酵食品：蘿蔔干（ローボーカン）：干し塩大根を使った料理の試食。
- ・ 台湾の発酵ピンチョス：本場のルーローハンや台湾漬物を試食。
- ・ 台湾発酵茶セレモニー：発酵茶の入れ方をデモンストレーションし、実際に一杯を味わえます。

### 3. ポップアップコーナー

- ・ 台湾式の丹波黒豆ちまき：丹波篠山産黒大豆と生のもち米を使用し、長時間煮込んだ粽（ちまき）を提供。
- ・ 台湾コーヒーと発酵茶の試飲販売
- ・ 台湾ビネガー（パイナップルと梅）の試飲販売

### 4. 発酵ワークショップ（ご予約不要&参加費無料）

12 時～13 時：「発酵迷のメーガン」による「粟（あわ）の野草麴どぶろく＝小米酒（シャオミージョウ）」の試飲会&ミニセミナー」。台湾原住民が伝統的に醸すお酒「小米酒」を試飲し、その魅力を学びます。

14 時～15 時：「発酵食堂カモシカの関恵」による「台湾の発酵の日常づかい」ミニワークショップ。梅干菜（メーガンツァイ）という伝統発酵食品を使った料理を紹介。参加者にはお土産も。

16 時～17 時：「発酵迷のメーガン」による「酒釀（じょんにゃん）の試飲会とミニセミナー」。女性の健康に有用なノンアルコール中国甘酒「酒釀」を試飲し、その特徴を学びます。

### 5. エントランスの MAENIWA にて台湾昼市

- ・ ORIOWL 台湾珈琲：日本統治時代の歴史を持つ台湾コーヒーを堪能できます。
- ・ おくも丹波黒豆ちまき：特産の丹波黒大豆と地元産もち米を使用し、台湾南部の伝統製法で作るちまきを提供いたします。

- ・南風弁当：台湾のドリンクスタンドで人気の「涼茶」や、かき氷のトッピング「氷豆花」を販売いたします。
- ・松茶商店：「旅するお茶屋」として、日本唯一の客家擂茶（はっかれいちゃ）専門店が初出店。客家擂茶は台湾の客家民族に伝わる医食同源の穀物茶で、20種類以上の豆・雑穀類を丁寧にすりつぶした食べるお茶です。
- ・AMPLOP：神戸栄町の雑貨店が京都 GNS に登場。暮らしの原点を気づかせてくれる手仕事のモノをセレクト。台湾やアジアで人気のパサールバッグなど雑貨を販売。
- ・JUANA：兵庫県但馬・朝来市にある子育てママが経営するパン、スコーン、マフィンなど身体にやさしいおやつ店。週に2回だけの営業の人気店。今回はテーマにちなんで台湾紅茶のケーキを限定目玉商品として販売していただきます。

#### ■ イベント詳細 ■

日時：2024年6月15日（土）10:00～

場所：京都河原町 GOOD NATURE STATION 1階

URL：<https://kamoshika.kyoto.jp/information/2819>

#### 【GOOD NATURE STATION】

場所：京都府京都市下京区稲荷町318番6

電話番号：075-352-3712

運営会社：株式会社ビオスタイル

株主：京阪ホールディングス

公式サイト：<https://goodnaturestation.com/>

#### 【株式会社発酵食堂カモシカ】

商号：発酵食堂カモシカ

場所：京都市右京区嵯峨天龍寺若宮町17-1

電話番号：075-748-0186

公式サイト：<https://kamoshika.kyoto.jp/>

#### 【お問い合わせ先】

発酵食堂カモシカお問合せフォーム：<https://kamoshika.kyoto.jp/contact>