

金・祝日

産学官連携講演会

3月20日

函館で、おいしいが静かに育つ日

15:00 - 16:40

場所 函館国際ホテル  
函館市大手町5-10

入場料 無料 (先着100名様)

どなたさまもご参加ください。  
当日参加可能です。

函館×発酵の日

HAKKO DATE

— 2026 —

申込



学ぶ

知って、もっとおいしくなる！発酵の世界。

講演を聞きながら試食もできる、楽しい学びの時間。素朴な疑問から、専門的な話まで、発酵がもっと面白くなる！

食べる・飲む

函館育ちの発酵グルメを飲んで食べる！

函館の発酵食品を無料で試食・試飲できる！

日本酒 : 五稜  
サラミ : カール・レイモン  
醤油・味噌 : 道南食糧  
鮭・納豆 : 山大

買う

気に入った味を、その場で食卓へ！

会場で試して「うまい！」と思った商品は、もちろん購入できます。作り手の顔が見える、安心の直売コーナーです。

## 基調講演

函館工業高等専門学校 阿部研究室 所属学生

「函館の発酵食品を探して

-発酵を科学するアイデアコンテストから-

## 事例紹介

函館工業高等専門学校 阿部 勝正 准教授

「教育機関における発酵研究が実を結んだ実例 -函館高専と五稜乃蔵-」

主催・問い合わせ

主催 | 函館高専地域連携協力会

共催 | 産学官連携クリエイティブネットワーク



080-4040-6334

MAIL info@hakodate-ct-cooperative.jp

未成年の方の入場はご遠慮ください。お酒は20歳を過ぎてから。