

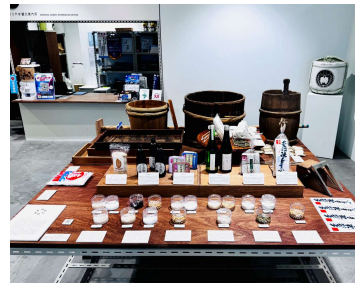
令和8年7月24日

報道機関各位

「d SCHOOL わかりやすい凍み餅」を開催します

JR郡山駅2階の「こおりやま観光案内所」では、10月2日（金）まで、企画展示～こおりやま広域圏の発酵と乾燥～「こおりやまの保存食のもののまわり」を開催しています。

この展示では、こおりやま広域圏に受け継がれる凍み餅、凍み豆腐、麴、醤油、日本酒などを通して、発酵と乾燥が育んだ保存食文化と、厳しい気候に寄り添う暮らしの知恵やつくり手の営みを紹介しています。



展示している保存食と器具など

この度、関連イベントとして、「ふるさと工房おざわふぁーむ」の小澤啓子さんをお招きし、福島県の伝統保存食「凍み餅」を現代のキッチンでも美味しく戻して焼くコツを紹介しながら、凍み餅のアレンジメニューを調理できる「d SCHOOL わかりやすい凍み餅」を開催します。

凍み餅は、腐らず、虫もつかず10年は食べられるという驚くべき先人の知恵が詰まったもの。一方で、現代の暮らしのなかでは“聞いたことがない”、“どうやって食べたらいいのかわからない”という存在になっているかもしれません。今回は、福島の伝統食を身近に感じていただける貴重な機会です。

つきましては、取材報道について御配慮くださいますようお願いいたします。

記

日.....時 令和8年8月8日（土）
午前11時～午後1時30分

場.....所 ノーム
gnome（郡山市清水台2丁目 10—16）

参加費・定員 2,500円（税込）、15人

申込方法 Web／店頭／電話にてお申込みください。

詳細情報 https://www.d-department.com/item/DD_EVENT_57588.html



主催・お問合せ D&DEPARTMENT FUKUSHIMA（JR郡山駅2F こおりやま観光案内所内）
TEL:024-983-9700（荒牧、岡田）



小澤さんと、凍み餅のアレンジメニューの例

プレスリリース担当者：一般社団法人郡山市観光協会 担当：坂井
郡山市燧田195 JR郡山駅2F TEL 024-954-8922 / info@kanko-koriyama.gr.jp

※本リリースの取り組みは、持続可能な世界の実現に向けて2030年までに達成すべき国際社会共通の目標「SDGs」における2つの目標に貢献します。

