

香取市ってどんな町？

『香取市発酵中』
 都心から約90分。
 小江戸の歴史が香る
 町なみに、豊かな里
 山で営まれる農業、
 そして江戸時代から
 の発酵文化が今に息
 づく。移住や二拠点
 にも人気で、次世代
 の新たな取り組みも
 続々生まれる、何だ
 か気になる町。



香取市の絶品グルメ！

芳源マッシュルーム

日本一の生産量を誇る香取市。菌床づくりから自社でこだわる風味豊かなマッシュルーム。



車麩とマッシュルームのクリーム煮



生マッシュルームのサラダ

香取地域の地酒

馬場本店



伝統的な製法で日本酒・味噌を造り続ける酒造。飲み飽きしない確かな味わいの酒づくりが特徴。

東薫酒造



二百年の歴史を刻む香取の老舗酒蔵。米の旨みをしっかりと引き出したふくよかで奥行きのある味わいが特徴。

飯田本家



香取の米と水を活かし、やわらかな旨みと穏やかな香り、食事に寄り添う地酒造りを続ける。

伊能忠次郎商店



香りや素材にこだわったクラフトビールとチーズの製造を手がける地元根ざしたブルワリー。

千葉県香取市フェア

地域の魅力を味わい繋がる、ねづくりやの地域連携フェア

●主催：香取市地域おこし協力隊×ねづくりや

●協力：香取市

トークイベント開催！！

三日連続でトーク交流会も開催！！
 香取の人を通じて地域のリアルを知りきっかけに！

Day1 「就農？援農？香取で叶う農ある暮らし」
 3/20(金) 19:00～

Day2 「自分ごとで地域と関わるスモールプロジェクト」
 3/21(土) 19:00～

Day3 「Z世代と考えるスロースィティの可能性」
 3/22(日) 19:00～

野菜詰め放題！



店内で香取産野菜の詰め放題を開催！
 ※内容は変更の可能性あり。

会場：ねづくりや
 東京都文京区根津2丁目22の10

千葉県香取市フェア2026開催日

3月20日(金)～3月22日(日) 18:00～22:00

問い合わせ：03-5809-0326

予約：お電話もしくは各種グルメサイトにて。
 ご予約なしでも入店可能ですが、混雑時はお待ちいただく場合があります。



Instagramでの予約はこちらから

さかいのうえん

減農薬で、土づくりにこだわる、さかいのうえんの冬の根菜を仕入れます。



自家製ジンジャーエール



人参のフリット

新たな食文化の発信

発酵ピンチョスpjtt



香取の発酵文化を丸ごと一口で味わう。



佐原すいぞうpjtt



香取の焼肉では定番の豚の豚臓。

