

調味料メーカーでつくる 協同コミュニティ

「日本初！京都・調味料サミット G3」

講座/セッション・取材のご案内

日時：1月22日（日）11:00～15:00

会場：「gomacro Salon（ゴマクロサロン）」（烏丸御池）

株式会社山田製油（本社：京都市西京区／社長：山田康一）は、昔ながらの製法と丁寧なものづくりを続ける調味料メーカー2社と協同し、“調味料”をキーワードに“食”を考える『日本初！京都・調味料サミット G3』を

「gomacro Salon」（ゴマクロサロン：直営店舗）にて開催いたします。

昭和9年より82年、山田製油は「世のため人のためになる食品づくり」を企業理念に、昔ながらの製法を大切に“ごま製品”を製造し続けています。この度、伝統的製法を今も守り抜く2社「三州三河みりん 株式会社角谷文治郎商店（本社：愛知県碧南市）」「越前有機蔵 マルカワみそ株式会社（本社：福井県越前市）」とともに「どの家庭にでもあり、毎日使う調味料。だからこそ伝えたいこと」を中心に、講座やセッションを行います。

報道関係の皆さんにはお忙しい中恐縮ですが、ぜひご取材賜ります様、心よりお願い申し上げます。

【京都・調味料サミット G3 概要】 ■日時：1月22日（日） 11:00～15:00



11:00-11:40【講座1:みりん】株式会社 角谷文治郎商店 三角 祐亮 氏

12:00-12:40【講座2:あぶら】株式会社 山田製油 社長 山田 康一 氏

13:00-13:40【講座3:みそ】マルカワみそ株式会社 専務 河崎 紘一郎 氏

14:00-14:40【調味料メーカー／3社セッション】

『次世代リーダーが語る！伝統的な製法と手作業を守り続ける意義』

■場所：gomacro Salon（ゴマクロサロン） 〒604-8207 京都市中京区新町御池下る神明町 67-3

STORY



京都・調味料サミットとは

京都・調味料サミットは、昔ながらの伝統製法で真摯に食品づくりを続ける調味料メーカーが集まり、**【本物の食品作りを伝えたい】**という想いを中心に、「食」を通じてヒトとモノがつながる**協同コミュニティ**です。市場には実に多くの調味料があふれています。どの家庭にでもある**毎日つかう調味料だからこそ大切に選んでもらいたい**。それが私たちの強い想いです。『心と体にいい「食品」とは何か』『どんな風に作られているのか』『どんなものを選んだらいいのか』などを伝えながら、食を楽しむ多くの人々に**来て・見て・体験できる>場**をサミットで提供します。

第1回は「みりん・みそ・あぶら」をテーマに各企業の講座と3社セッションを行います

<第2回は基礎調味料+a<「さ・し・す・せ・そ」+a>の7~8社で 今春開催予定>

【 京都・調味料サミット/公式 facebook ページ 】

<https://www.facebook.com/kyoto.chomiryo.summit/>

「丁寧につくられたものを食べる」という“食の豊かさ”を

いま、日本の「食」や「食文化」が大きく変化し、食物豊かになった一方で「飽食下での栄養失調」などが増えています。「食べること」は毎日のことであり、これからの食生活がどうあるかは、どんな人にとっても非常に大切な問題です。

調味料メーカーである私たちは、調味料を通じて“食事を作ることの楽しさ”や“美味しく食べること”を伝えていくこと、そして何より美味しさとともに多くの人の健康に貢献することが使命としてあります。

3社セッションでは、各企業の次世代リーダーが、<いまだからこそ伝えたいこと> <食品があふれる時代に、あえて手作業を続けていく意義> <日本に昔からある発酵や醸造技術・製法をどう想い、自身の人生の選択としたのか>なども踏まえながら、多くの参加者と一緒に “これからの「食」” “食の豊かさ”

について語り合います。