

2018年10月19日
マルコメ株式会社

「発酵・長寿」県を
宣言した
長野県で開催



アサヒ飲料×デリシア×マルコメの
初のコラボレーション

発酵をテーマにした 食育講座を共催

2018年10月27日(土) 14:00~16:30

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、アサヒ飲料株式会社(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:岸上克彦)、株式会社デリシア(本社:長野県松本市、代表取締役社長:萩原清)と初となるコラボレーションで、発酵の魅力を伝えるセミナー「親子で学ぼう!『発酵のチカラ 食育講座』」を、松本市のアルピコプラザホテルで10月27日(土)に開催します。

「『発酵・長寿』県」を宣言した長野県

長野県は、国内トップクラスの長寿県であることや、健康長寿を支える発酵食品や農産物加工品のシェアが高いことなどを背景に、今年5月に「『発酵・長寿』県」を宣言しました。11月には全国に向けて県内の発酵食や長寿食の魅力を発信する「全国発酵食品サミット in NAGANO」の開催が予定されています。

3社のコラボレーションで、発酵の魅力を伝えるセミナーを開催

発酵の魅力を伝えるセミナー「親子で学ぼう!『発酵のチカラ 食育講座』」は、『発酵・長寿』県である長野県に本社を置く株式会社デリシアが運営するスーパーマーケット「デリシア」62店舗で参加者を募り、当社と、日本初の乳酸菌飲料「カルピス」を販売するアサヒ飲料株式会社が、これまで培ってきた知見をもとに、発酵について親子で楽しく学べるプログラムを提供します。

- 会期 : 2018年10月27日(土)
時間 : 14:00～16:30
会場 : アルピコプラザホテル(長野県松本市)
主催 : アサヒ飲料株式会社、株式会社デリシア、マルコメ株式会社
入場料 : 無料(応募受付は終了しています)
参加人数 : 親子20組40名
講座内容 : ①マルコメ「糀甘酒講座」(50分)
近年、健康や美容への期待から成長している甘酒市場。
甘酒の原料である「糀(こうじ)と糀甘酒」の魅力について、わかりやすく解説します。
②カルピス「乳酸菌勉強会」(60分)
日本初の乳酸菌飲料「カルピス」を題材として、乳酸菌や酵母など微生物の働きを伝え、
食材の味や乳酸菌観察など五感を使いながら食育を学ぶプログラムです。



「糀甘酒講座」講師

マルコメ株式会社 研究開発課 植田 愛美

大学・大学院を通じて、味噌をはじめとする発酵食品について研究する傍ら管理栄養士の資格を取得。マルコメ入社後は主に甘酒の研究に取り組み、糀甘酒の摂取と肌の保湿作用の関係などを専門に扱う。講演活動では甘酒の健康や美容との関係をわかりやすく解説。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、松井、尾田
TEL:03-5285-0122
FAX:03-5285-3209

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)