


講師紹介

講師名	フリガナ ジョウ ヨシノリ	
	城 慶典	
	(有)ミツル醤油醸造元	
所属・役職		
肩書	特になし	
プロフィール 1984年生まれ。 高校在学中、家業での伝統的醤油作りの復活を志す。 東京農業大学 醸造科学科へ入学後、伝統的製法による醤油造りを続ける蔵を探し、春休みなどに短期間の研修を重ね、卒業までに7つの蔵を回って醤油造りを学ぶ。 卒業後、広島県岡本醤油醸造所で一年間研修。 その後、幅広い視野で食のビジネスを学ぶため、フードコーディネーター養成校で一年間学ぶ。 2009年より実家であるミツル醤油に入社。 2010年11月、40年振りとなる自社での醤油醸造を再開。		
想い この100年くらいの間に、醤油そのものや醤油屋の形態は大きく変わりました。 時間はかかりますが、日本人が長い間使ってきた本来の「醤油」だけを製造して成り立つようにしていきたいという想いで仕事をしています。		
実績		
講演・セミナーのタイトルと内容（複数可） ・ 醤油作り体験 ・ 味噌作り体験		