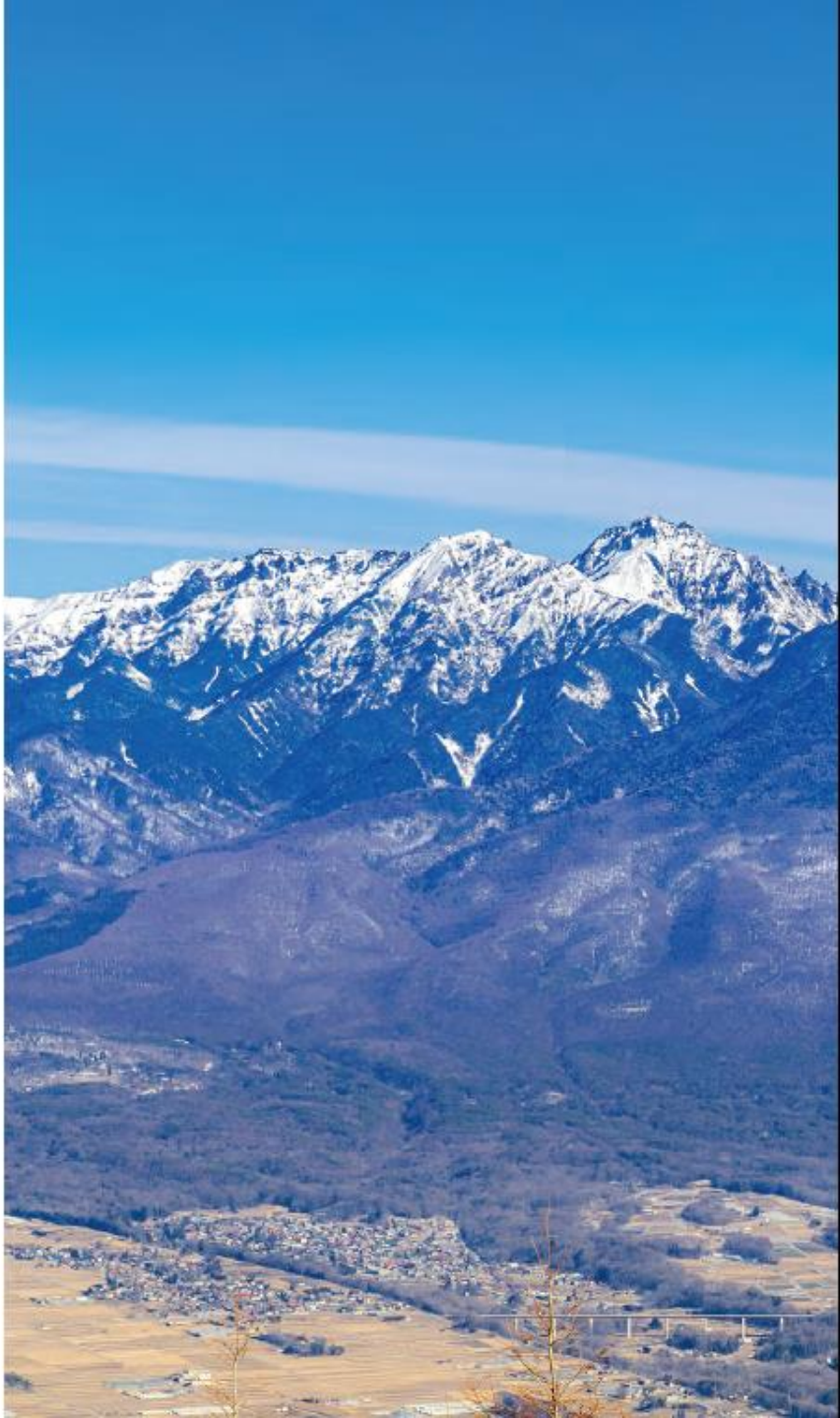




地域の文化・伝統である
発酵食品を
事業者の連帯で守り
発展させる！





Since
1854

安政元年創業

発酵は、
私たちの
原点です。

おいしさと安心をお届けする
3つのコア事業



MISO
味噌事業

「料亭の味」ブランドは生みそとインスタントみそ汁で
売上げ No.1*を維持。「液みそ」や「顆粒みそ」など
幅広いラインアップで、お客様の多様化するニーズに
お応えします。

* インテージ SRI + 調べ 2022 (1月~12月)
味噌・即席みそ汁市場における販売金額



KOJI
糀事業

米糀からつくられた糀甘酒や味噌、塩糀、しょうゆ糀と
いった基礎調味料など、日本に古くから伝わる発酵食品
を現代風にアレンジ。多彩な商品を展開しています。



DAIZU
大豆事業

160年以上、味噌の主原料である大豆と向き合っ
てきたからできる商品開発。「ヘルシーを、もっと美味しく」
をコンセプトに、大豆が持つ魅力を新しいスタイルで
提案しています。

マルコメグループの製造拠点



長野本社工場

marukome

日本のあたたかさ、未来へ。



美麻高原蔵



かねさ



かねさ株式会社



魚沼醸造



魚沼醸造株式会社



あおさの収穫量が20年前の1/10に減少している現状に対して。

写真はイメージです。

愛媛県西予市で、あおさの研究開発拠点を設けました。



あおさの陸上養殖に
世界で初めて成功させた
徳島文理大学
山本博文教授監修

以下のことを目標に掲げます。

あおさ商品の
安定供給。



年間生産量
14トン
目標

(2027年 第4期計画策定時点)

外販を視野に入れた
増産体制の確立。



みそ汁の具材として世界初となる陸上養殖。

海外展開

Marukome
Korea Co.,Ltd.

Marukome
(Shanghai) Trading
Co., Ltd.

Marukome
(Thailand)
Co., Ltd.

Marukome
U.S.A., Inc.



マルコメの“味噌”を、世界の“MISO”へ

Marukome U.S.A., Inc.

U.S.A.

California

カリフォルニア



米国の子どもたちが旨みの世界を体験

カリフォルニア州「プリテンドシティ子ども博物館」に

和食レストランを模した 学習スペースがオープン



U.S.A.
California

カリフォルニア





France
Paris
パリ

著名人と連携を取りながら「KOJI」をプロモーション



2023ラグビーワールドカップ
廣瀬俊朗さんイベント共催

Salon Du Chocolat 2023
辻口博啓シェフと共同出展
*糀みつ使用のチョコレートがゴールド
タブレット受賞



【食育】世界の若年層に向けて発酵食品を啓蒙



CIA (Culinary Institute of America)
糀に関する講義実施

ジョージタウン大学
「医食同源」がテーマの
学会にて味噌講義実施



USA
New York
ニューヨーク





発酵バレー NAGANO

おいしく長寿。魅惑の発酵王国 NAGANO

2023年11月設立





8つの分野の発酵食品企業・
団体がタッグを組んで、
発酵長寿県・長野を
世界にアピール!

合計 **318**社 / 会員数 **6,107**名

(2023年11月時点)



mission

長野県が誇る発酵食品を軸に
さまざまな業界が共創して
世界中にNAGANOファンをつくる。

観光業界と地域が連携、
発酵ツーリズムの定着

産学官で技術開発、
新商品開発を支援

発酵食品の歴史と
文化を海外へ発信

キックオフイベント

@ホテルメトロポリタン長野

講演会



体験会



INACOME支援会議

講師：長谷川潤一先生

- 1回目：2023年12月28日
- 2回目：2024年2月2日
- 3回目：2024年2月22日

**明確な中長期計画が
策定出来ました！！**





発酵食品のコラボコース
@長野市イタリアンレストラン
「ネコノワイン」

長野県立大学の学生を対象とした発酵食講義＋ランチ

コラボ発酵料理
と
お酒の
マリアージュ
@銀座NAGANO





JAPAN Foods Weekへ出展

- 2024年7月30日（火）～8月1日（木）
東京ビッグサイト
「発酵バレー-NAGANO8団体+信州そば
+八幡屋礒五郎+長野県」にて大型出展

成長途上の「発酵バレー-NAGANO」へ
ご支援賜りますようお願い申し上げます

ご清聴ありがとうございました