

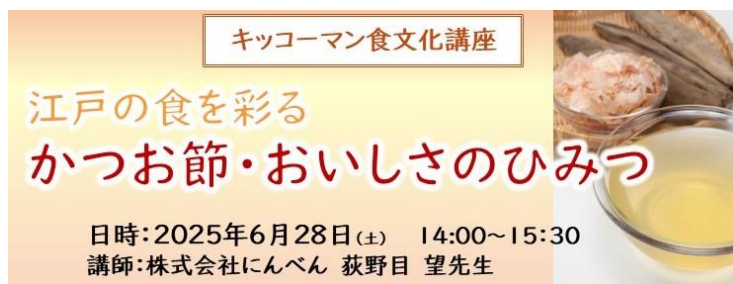
**6月28日（土）YouTube 無料ライブ配信！  
「キッコーマン国際食文化研究センター」の食文化講座  
「江戸の食を彩る～かつお節・おいしさのひみつ」**

キッコーマン国際食文化研究センター(\*)は、6月28日(土)14:00 から、キッコーマン東京本社 KCC ホールにおいて、「江戸の食を彩る～かつお節・おいしさのひみつ」をテーマにした食文化講座を開催します。28名様限定で会場でご参加いただけるほか、YouTube ライブ配信でもご視聴いただけます。

和食に欠かせない食材であるかつお節。かつおだしとしょうゆ、みりんの組み合わせは、江戸の食文化が花開く原動力ともなりました。フレッシュパックの定着により、いつでも削り節を楽しめるようになりましたが、そもそもかつお節の作り方を知らないという方も多いのではないのでしょうか。

今回、株式会社にんべんの荻野目望氏にかつお節について教えていただきます。会場でご参加の方には、かつおだしのきき味も体験いただきます。会場視聴のほか、YouTube ライブ配信でもご視聴いただけます。ぜひご参加ください。

お申し込みいただいた全ての皆様に限定 URL をお送りします。2025 年 8 月 29 日(金)までアーカイブを何度でもご視聴いただけます。皆様のご応募をお待ちしております！



1. 講師： 株式会社にんべん 研究開発部 荻野目 望氏  
東海大学 海洋学部 水産学科卒業。株式会社にんべん入社後、研究開発部にてかつお節及び新商品の衛生微生物の分析安全性評価、かつお節・削り節の基礎改良研究、かつお節優良カビの応用研究を行う。新規調味料の開発を担当。品質管理主任技術者、殺菌管理主任技術者。2003 年執行役員研究開発部部長就任、2012 年 3 月役職退任。幼稚園より一般市民までのかつお節食育教室を担当。  
(一財)元日本醤油技術センター理事、(一社)元日本鰹節協会専門委員
2. 日時： 2025 年 6 月 28 日(土) 14:00~15:30

3. 会場： キックーマン株式会社 東京本社 KCC ホール
4. 参加方法： 会場参加（定員 28 名 ※応募者多数の場合は抽選）および YouTube ライブ配信（事前応募制）
5. 参加費： 無料
6. 申込方法： キックーマン国際食文化研究センターホームページからお申し込みください。  
<https://www.kikkoman.com/jp/kiifc/information/fs20250628.html>  
お申し込み後、事務局よりライブ視聴用 URL をお送りします。  
※ご参加には、YouTube をご覧いただくことのできるパソコン・タブレット・スマートフォンなどの端末とインターネット環境が必要です。
7. 申込締切： 会場参加をご希望の方 2025 年 6 月 18 日(水) 23:59 まで  
※応募者多数の場合は抽選。6 月 19 日以降、詳細をご連絡いたします。  
YouTube ライブ視聴をご希望の方 2025 年 6 月 28 日(土) 14:00 まで
8. 問い合わせ先：キックーマン国際食文化研究センター  
受付時間：平日（祝日を除く）10:00～16:00  
TEL: 04-7123-5215  
E-mail : [shoku@mail.kikkoman.co.jp](mailto:shoku@mail.kikkoman.co.jp)

#### **(\*)キックーマン国際食文化研究センター**

キックーマン国際食文化研究センターは、キックーマン株式会社創立 80 周年記念事業の一環として、1999 年 7 月に設立しました。「しょうゆ」を中心とした文化社会面からの食文化の歴史的研究、食に関する情報の収集や公開などを主なテーマとして活動しています。

しょうゆや食に関する書籍の公開、これまでの研究結果をまとめた展示、研究機関誌「FOOD CULTURE」の発行のほかに、様々な分野の専門家をお招きした食文化講座では、最新の食文化研究をわかりやすくお届けしています。

キックーマン国際食文化研究センター 公式 HP

<https://www.kikkoman.com/jp/kiifc/>

しょうゆとキックーマンの歴史

<https://www.kikkoman.com/jp/kiifc/history/>

