

News Release

2024年1月8日 / マルコメ株式会社

Webマガジン「発酵美食」の記事を集めた 『発酵美食マガジン』出版決定！ 2025年1月30日（木）から全国の書店にて

世界が注目する日本の発酵食品の魅力をマルコメが発信する
「発酵美食」グローバルサイトも開設



マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）が運営する「発酵美食 - 日本のおいしい文化を語らう Webマガジン-」の記事を抜粋した『発酵美食マガジン』（主婦の友社）が、2025年1月30日（木）より全国の書店で発売されることになりました。また、日本の伝統的な発酵食品の魅力をより多くの国と地域に伝えるため、海外に向けたグローバルサイト（英語版）を開設しました。

「発酵美食」について

「発酵美食」は発酵食品と日本の食文化の奥深さを伝えるWebマガジンです。日本の伝統的な発酵食品を現代のライフスタイルに合わせたレシピや発酵にまつわる文化を紹介しています。出版に先立ち「発酵美食」のグローバルサイトを開設、現在440記事を公開している日本語版のうち、2025年5月までに230記事の公開を予定しています。「おいしく長寿。魅惑の発酵王国NAGANO」シリーズや伝統的な発酵食品の「手仕事」に焦点を当てたシリーズなど、月間アクセス数は開設当初から約10倍に増加しました。発酵文化の多様性と魅力、日々の食生活に役立つ情報で発酵食品を身近に楽しめるコンテンツになっています。

Webマガジンの記事を抜粋した『発酵美食マガジン』が一冊に

記事の内容に共感された主婦の友社から、2025年1月30日（木）に『発酵美食マガジン』として出版されることが決まりました。「発酵食がかなえてくれるキレイと健康にまつわる情報」として、発酵食が気になる方から毎日の食生活に取り入れている方で満足してもらえる一冊になっています。

※Amazonで予約受付中：<https://www.amazon.co.jp/dp/4074612801>

[発酵美食]

日本語版：https://www.marukome.co.jp/marukome_omiso/hakkoubishoku/

英語版：<https://mag.marukome.co.jp/>

新設のグローバルサイトで、世界が注目する日本の発酵文化を発信

味噌をはじめ、日本の発酵食品は海外からも高く評価されています。また、和食のみならず各国の食生活にも新しい選択肢として認知が広がっています。こうした需要の拡大を背景に、さらに多くの方へ日本の発酵食品の魅力をお届けしたいという思いから「発酵美食」のグローバルサイトを開設しました。日本の発酵文化や健康的な食生活がもたらす魅力を世界へ発信していくことで海外から学べる機会も増えるのではないかと期待しています。

海外での取り組み

現在、マルコメの商品は北米、南米、アジア、オセアニア、欧州の47か国に輸出しています。タイでは現地法人の設立を機に、味噌の量り売りなどを行う店舗「蔵乃屋」が好評で、日本の発酵食品に対する関心が高まっています。欧米でも液みそや業務用のみそ汁サーバーなど、幅広く利用されています。海外シェアの拡大に伴い、発酵食品の市場も存在感を高めています。地域ごとの食文化に合わせた商品開発やプロモーション活動を強化していくことで、日本の発酵技術と食文化を世界中に広めていきます。

■ バンコクでも評価されている日本の味噌



「KURANOYA MITSUKOSHI DEPACHIKA」

日本の“デバ地下”をコンセプトにした「One Bangkok MITSUKOSHI DEPACHIKA」内にある「KURANOYA MITSUKOSHI DEPACHIKA」では、全国各地のご当地みその量り売りが好評です。このほか、即席みそ汁や長野県の特産品も取り扱っています。店内には、みそ汁やおにぎりを楽しめるイートインコーナーもあり、日本の発酵食品に触れる機会を創出しています。

■ 取締役副社長 青木秀太コメント



日本の発酵食品は健康感や深い味わいから、あらためて海外でも注目を集めています。「発酵美食」グローバルサイトが、味噌や糀甘酒だけでなく、付加価値の高い日本独自の発酵食品の魅力の世界中の方に知ってもらうきっかけになればと願っています。発酵食品は職人の技術や地域に根差した文化、日本の伝統そのものを象徴するものです。これらの価値を世界中に発信することで日本の発酵文化を知ってもらい、健康で豊かな食生活を提案していきたいと考えています。これからも発酵食品の可能性を追求して、さらなる情報発信を続けていきます。



「おいしく長寿。魅惑の発酵王国NAGANO」シリーズ

「発酵美食」のコンテンツ内で特に人気を集めているのが長野県の豊かな発酵文化にスポットを当てた「発酵王国NAGANO」シリーズです。長野県で愛されてきた発酵食の背景や地域に根付いた伝統の技、そして職人たちの思いを詳しく紹介しています。味噌、醤油、日本酒、漬物、納豆、酢に加え、ワイン、チーズ、ビールなど、長野県でつくられる発酵食品の歴史や文化について掘り下げました。



「手仕事カレンダー」シリーズ

季節の移ろいに合わせた伝統的な発酵食品の「手仕事」に焦点を当て、日本の豊かな食文化を伝えるシリーズです。四季折々の発酵食や料理家のこだわりを余すことなく紹介、現代に続く発酵文化の魅力を再発見できます。味噌や糯甘酒の仕込み、漬物や醤油づくりなど、それぞれの季節に合わせた発酵食品の魅力や、背景にある文化的な意義を掘り下げています。伝統的な手仕事と、自然に寄り添う発酵文化を感じられる「手仕事カレンダー」は日本の発酵文化をより深く理解することで日常に取り入れるきっかけを読者に提供します。



『発酵美食マガジン』

- 判型・ページ数：B5判・80ページオールカラー
- 定価：1,500円予定
- 発売：2025年1月30日予定
- 発行：主婦の友社
- 発売場所：全国の書店、ネット書店

発酵食を、毎日の暮らしに。「発酵美食」は日本人が育んできた食の知恵や文化を見つめることで日本の心と誇り、素晴らしさを再発見するWebマガジンです。味噌、醤油、漬物、納豆、日本酒、ワイン、塩糀や糯甘酒など発酵食品の情報はもとより、生産者や提供されているお店の方の熱い思いまで発酵食のこを楽しく学び、知ることができるサイトとして注目を集めています。今回、「発酵美食」の記事を抜粋して一冊にまとまりました。発酵食が気になる方から、すでに発酵食を毎日の食生活に取り入れている方まで発酵食がかなえてくれるキレイと健康にまつわる記事を楽しめます。

※Amazonで予約受付中：<https://www.amazon.co.jp/dp/4074612801>

画像データは、マルコメ公式サイト>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。

個人のお客様

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)