



第3回 OCC 講演会

本物を未来へ残すこと

兵庫県のほぼ中央に位置する奥播州で 1896 年に創業された醤油蔵元足立醸造は、昔ながらの技法、自然のままに醸造する天然醸造を大切にしています。

その一方で、「本物の味を未来へ残すための蔵」として最新設備の新蔵を建設し、積極的に輸出を開始。

伝統を重んじながら、新しい試みを続けられる社長の足立達明氏に、そのこだわりと、有機醤油の輸出についてお話を伺います。

講師：足立達明 氏

足立醸造(株)代表取締役兼 4 代目蔵主

6 月 11 日 (土)

14 : 30 ~ 16 : 30

【足立醸造(株) 沿革】

- 1896 年 創業
- 2000 年 優良経営食料品等小売店全国コンクールで日本経済新聞社社長賞受賞
- 2005 年 有機 JAS 認定取得
- 2008 年 週刊文春「お取り寄せしたいおいしい醤油ランキング」で全国 2 位受賞
- 2010 年 国産有機醤油 スイスへの輸出開始
- 2012 年 新蔵建設 関西最大級の木桶蔵

場 所：兵庫県民会館 303 号室

JR・阪神「元町駅」より北へ徒歩 7 分 / 地下鉄「県庁前駅」東 1・2 出口よりすぐ
<http://hyogo-arts.or.jp/arts/kenminmap.htm>

定 員：70 名 (要申込み、定員になり次第締切)

参加費：500 円 (税込)

主催・問合せ・申込み・・・・・・・・・・・・・・・・裏面申込書で！

一般社団法人オーガニック認証センター

〒650-0011 神戸市中央区下山手通 5-5-16 TEL 078-366-5128

FAX 078-366-5129 メール annai@organic-cert.or.jp

*メール送信後 3 日以上返信のない場合は、電話か FAX で再度ご連絡ください。

6/11「本物を未来へ残すこと」 参加申込書

(一社)オーガニック認証センター

FAX 078-366-5129

annai@organic-cert.or.jp

メールの方は下記必要事項を明記のうえ、送信してください。

*メール送信後3日以上返信のない場合は、電話かFAXで再度ご連絡ください。

お名前	
ご住所	〒
電話	
FAX	
職業	
講師に聞いてみたいこと・話してみたいこと	*事前に講師にお渡して、講演会に反映させます。ご記入をお願いします。

いただきました個人情報は、講座に関するご対応のため、当センター担当よりご連絡させていただく場合にのみ使用し、その他の目的には一切使用いたしません。

場 所：兵庫県民会館 303号室

JR・阪神「元町駅」より北へ徒歩7分

地下鉄「県庁前駅」東1・2出口よりすぐ

<http://hyogo-arts.or.jp/arts/kenminmap.htm>

お問合せ：オーガニック認証センター TEL 078-366-5128