

設立趣意

当社は創業80周年にあたり、記念事業の一環として、「キッコーマン国際食文化研究センター」を設立することといたしました。

「発酵調味料・しょうゆ」を基本とした研究活動、文化・社会活動、情報の収集・公開活動などを目的とするものであります。

室町時代の中期以降に、初めて「醤油」の文字が使われたといわれています。しょうゆは、日本人の食卓、日本の食文化に不可欠の基本調味料として、今日まで発達・普及しつづけてまいりました。

現在では米・野菜はもちろんのこと、肉その他の食材にも、その持ち味を引き出すグローバルな調味料として、世界各地・各国の食卓に新しい驚きとともに迎えられ、とけこむまでにいたっております。そしてその味わいと香りの確かさから、しょうゆは食文化での国際交流、日本の食の「国際化」にも大きく貢献しつつあります。

その日その日の「現代に生きるくらしといのち」を最高に輝

かせたい。

世界中の人びとの、この切実な願いに応えるため、当センターは、21世紀の価値観、日本をはじめ世界各地の食文化を探りながら、「醸造しょうゆ」を中心とした今後の食文化のありよう、世界における発酵調味料文化の可能性を、さまざまな角度・視点から追求してまいります。

当センターの活動が、これからの豊かな食文化、幸せづくりにいささかなりともお役に立てれば大きなよろこびです。

設立にあたりまして、皆様の暖かいご理解とご支援を心からお願い申し上げます。



1999年(平成11年)7月30日

キッコーマン株式会社 社長 茂木友三郎

キッコーマン
国際食文化研究センター



<キッコーマン国際食文化研究センターホームページ>

<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>



キッコーマンの故郷—野田の街並みに調和させた野田本社正面



展示パネル・映像コーナー



食関連図書コーナー。インターネットからも収蔵図書の検索ができます。

交通のご案内



キッコーマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田250

TEL:04-7123-5215

FAX:04-7123-5218

<会館時間>午前10時～午後5時

<休館日>土・日曜日、祝日(年末・年始、
ゴールデンウィーク、旧盆)

※詳細は当センターへお問い合わせください。