

かなざわ食マネジメント専門職大学
食マネリレー講座
 おいしいが作るミライ

「一汁一菜一糍」
 発酵食文化を通し、
 健康で喜びに満ちた
 食生活の実現へ



写真提供：株式会社ヤマト醤油味噌

講師：株式会社ヤマト醤油味噌
 営業部 部長 山本耕平 様

2023.9.10(日)13:30～15:00 受付13:00～

会場：かなざわ食マネジメント専門職大学
 白山キャンパス（石川県白山市横江町5250）

参加
 無料

主催 かなざわ食マネジメント専門職大学
 後援 白山市 北國新聞社 テレビ金沢 MRO北陸放送 石川テレビ放送 HAB北陸朝日放送

食マネリレー講座



年間全4回のリレー講座を通して複数の企業がそれぞれの視点からフードビジネスについて語ることで“おいしい”が届くまでのつながりを示し、食の未来を考えます。

- 第1回 2023.05.28 株式会社ダイエー【終了しました】
- 第2回 2023.07.09 北陸製菓株式会社【終了しました】
- 第3回 2023.09.10 株式会社ヤマト醤油味噌
- 第4回 2024.03.10 株式会社ふどうの木

※創業40周年を機に屋号（ブランド名）を「ふどうの森」に変更

株式会社ヤマト醤油味噌



金沢 ヤマト醤油味噌

創業1911年の味噌・醤油の蔵元で、糀をつかった発酵食の製造・販売を行っています。

私たちは「食の職人集団」として、国産原料、無添加、伝統製法、活酵素を大切に、みなさまに美味しく、安心してお召し上がりいただけるよう、商品の品質の維持・発展に取り組んでいます。

発酵食文化を通して、健康で喜びに満ちた食生活の実現のお役に立つことを経営理念に、発酵食品の良さを広く世の中にお伝えし、次世代にも、この日本の食の知恵が繋がって行くことを願い、これからも「一汁一菜に一糀」の食生活をご提案してまいります。

講師：営業部長 山本 耕平 様

やまもと・こうへい／1985年、石川県金沢市生まれ。2003年、石川県立金沢泉丘高等学校を卒業、神戸大学経営学部に進学。

2008年、大学卒業後、『富永貿易株式会社』に入社。小売店向けの販売やセールスなどを担当。2010年、『株式会社ヤマト醤油味噌』（創業は1911年。金沢市大野町。醤油、味噌、だしなどの調味料、甘酒の製造と販売など）に入社。2020年よりWeb小売店部門の営業部長として新商品のマーケティング、デザイン、輸出などの業務も兼任。

参加申込書

申込みフォームまたはFAX、お電話からお申込みください。

申込みフォーム：<https://forms.gle/Ep7PHtLKHc82fG5BA>



代表者氏名	参加人数	名
ご住所	〒	—
ご連絡先		
備考		

【お申込先・お問合せ先】

かなざわ食マネジメント専門職大学 事務局

〒924-0011 石川県白山市横江町5250番地

TEL：076-275-5933

FAX：076-275-6874

【アクセス】

徒歩：JR野々市駅より約12分（右地図参照）

お車：北陸自動車道「白山I.C.」から約5分（建物裏に駐車場がございます）

