

ライフデザインサポート株式会社の食育の取り組み

No. 1 発酵食のプロを育てる

発酵食のプロフェッショナルを育成し、地域に根差した、さまざまな食の活動を支援しています。



No. 2 "食"に関するイベントへの参加

全国各地の食・食育に関するイベントへの参加を通じて、発酵食の美味しさ、日本の伝統的な食文化を広める活動を行っています。



No. 3 発酵食のワークショップ

小さなお子さんから楽しめる味噌玉作りをはじめ、ひしお、醤油、味噌作りなどのワークショップを開催し、自家製発酵食の美味しさと作る楽しさを伝えています。



No. 4 全国の発酵名所の紹介

全国各地の醸造蔵を取材したレポートを公開し、日本の発酵文化の普及に努めています。



食育パーパス

伝統的な発酵食の文化や技術・知識をお伝えし、美味しい発酵食を通じて、皆さまの健やかで豊かな暮らしを応援します。