

株式会社ビオックの食育パーパス

日本の発酵食品を支え続けている「麹」の歴史・文化・技術を次世代に繋げるとともに、消費者に対して科学的根拠に基づく情報を提供し、未来の食の持続性や新しい可能性を切り開きます。S



取り組み事例①：麹検定

室町時代に創業した種麹（麹菌）メーカーである株式会社糀屋三左衛門を母体とする株式会社ビオックが長年培ってきた知見を元に、消費者や麹に関心のある社会人に対して麹検定を実施します。

麹に関する基礎知識から、実務で役立つ応用知識まで幅広い内容を習得することを目的とし、消費者理解の一環として、また、食品メーカーのキャリアアップの教材として利用できる内容です。



取り組み事例②：イベント開催やセミナー活動

全国の味噌・醤油・清酒・焼酎などの醸造メーカーを顧客にもち、種麹の製造販売するほか、異素材の麹素材開発や共同研究などを専門とするたちばから、麹に関する様々な知識を伝えるためのイベントやセミナーを行っています。

半年に一度のペースで行っている自社開催イベントKOJI THE KITCHENでは、麹を造るワークショップだけでなく、麹に関する歴史や文化、あるいは、当社の立地する東三河地域の食材と発酵食品を組み合わせたメニューの提供など、参加者の麹に対する総合的な理解を育んでいます

