

日本の食文化は 
こんなに楽しい！

醤油でつながる、
地域・文化・未来

日時

令和8年

11.14(土)

13:30～(13:00 開場)

会場

喜多方プラザ文化センター
大ホール

参加
無料

同日開催

きたかた産業フェア



第11回 全国醤油サミット



パネルディスカッション
ゲスト



プロフィール

料理家、食育インストラクター。

東京都出身。3児の母。

料理愛好家平野レミの次男と結婚後、修業を重ね、食育インストラクターの資格を取得。まったく料理が出来なかった自身の経験を活かし、生活に寄り添った手軽でおいしい料理が人気を集める。テレビや雑誌などメディアでのレシピ紹介、料理企画を通じた企業とのコラボレーションなど、料理家としての動きを中心に、“食育”や“家族のコミュニケーション”をテーマにした全国各地での講演会やイベント出演、コラム執筆、ラジオパーソナリティなど、幅広く活動中。

パネラー

- 職人醤油 高橋万太郎氏
- 喜多方高等学校生活部の皆さま
- 冠木 紳一郎氏 (倘若喜商店)

基調講演ゲスト



紅林 孝幸氏

福島県醤油醸造協同組合
工場長

プロフィール

1970年静岡県生まれ。1995年山形大学大学院農学研究科修士課程修了。同年福島県醤油醸造協同組合入組。一貫して現場に密着した生揚醤油の醸造研究を継続。麴・諸味・火入れ各工程での現場研究を幅広く展開した。2016年共同研究の形で「日本醤油技術センター技術賞」受賞。2018年調味料部門で「日本醸造協会・醸造技能者表彰」。またこの間、組合製品の醤油が全国醤油品評会で多数入賞するなどしている。2019年東京農業大学に学位論文提出し博士号(生物産業学)取得。

Titlle Font Design by Kengo Hirano

主催：全国醤油サミット in きたかた実行委員会
一般財団法人自治総合センター

お問合せ

全国醤油サミット in きたかた実行委員会
事務局(市商工観光課内) TEL.0241-24-5233

後援：総務省／農林水産省東北農政局／経済産業省東北経済産業局／福島県／日本醤油協会

全国醤油工業協同組合連合会／醤油PR協議会／福島民報社／福島民友新聞社／喜多方シティエフエム

詳細更新中！
醤油サミット
in きたかた



喜多方市HP



©SYOYU.KITAKATA