

二つの食の原点が、MISO で交わる。

東京の Raw / Vegan 文化から歩んできた Keiichi と、名古屋の食の現場で育った Rika。
異なるバックグラウンドが、愛知の八丁味噌で一つのプロジェクトになりました。



KEIICHI KATO | FOUNDER & VISION

16 年後、あの一皿を MISO で再構築する。

- 10 代で渡米。サンフランシスコ州立大学卒業。海外生活を通して、日本の食文化を外から見る視点を獲得。
- 2010 年「Rainbow Raw Food」を開業。飲食店運営、レシピ開発、出版、講座、国内外からの取材対応を経験。
- 著書に『ローフードレシピ 88』『みんなの酵素断食』など。
- 2022 年に愛知へ移り、八丁味噌・発酵文化を世界へ届ける Za MISO を構想。ブランド、海外展開、発酵ツーリズムを担う。



RIKA INUKAI | FOOD & INNOVATION

まぐろ屋の娘が、 100% Plant-Based をつくる。

- 名古屋生まれ。日比野市場でまぐろ店を営む家庭で育ち、食材・料理・商いを身近に見て育つ。
- 美容・YOGA の分野を経て、2010 年頃より Raw Sweets、料理、レシピ開発へ。教室運営・出版も経験。
- 著書に『Royal Vegan Recipe』。
- Za MISO では料理、スイーツ、商品・レシピ開発を担当。「Plant-Based だから」ではなく、「まず、おいしいこと」を軸にする。

WHY INTERVIEW THEM?

海外から見た、日本の価値

10 代からの海外経験を経て、地元では当たり前
の発酵文化を世界への価値として捉え直
す。

16 年の Raw / Vegan の前史

東京で培った料理・出版・コミュニティの経
験を、MISO という新しいテーマで再編集。

愛知の伝統 × 食の多様性

八丁味噌、Plant-Based、Gluten-Free。世界
の旅行者が参加できる日本文化体験へ。

COMPANY / PROJECT

株式会社酵素食道 Operating Company | 2010 創業・2014 法人化

Za MISO = 現在展開する Project / Brand | KinKa Kobo (菌香工房) = Sydney 2024・2025 出展時の Chef Unit / Archive

Za MISO | Make Miso the Next Matcha. | zamisojp.com | @zamisojp