

Za MISO

MEDIA BRIEF

日本の伝統食・味噌を、 「世界の MISO」へ。

輸出 13.1%増の味噌。

愛知で「発酵ツーリズム」を実証。

味噌を味噌汁の枠から、スイーツ、ドリンク、Plant-Based 料理、Gluten-Free、そして愛知でしかできない食文化体験へ。Za MISO は、日本の発酵文化を今の感覚で再編集し、世界へ届けるプロジェクトです。

Make Miso the Next Matcha.

KEY NEWS

八丁味噌蔵 SPECIAL NIGHT

1337 年創業「まるや八丁味噌」の蔵を舞台に、夜の特別蔵ツアーと 100%Plant-Based フルコースを組み合わせた食文化体験。

2026

9/21・9/22

9/27・10/4

OKAZAKI, AICHI

PROJECT AT A GLANCE

- 2024・2025 年 JAPAN EXPO Sydney 出展。八丁味噌を活用した商品・メニューを現地で紹介。
- 「味噌汁の MISO」から、世界の料理・スイーツ・ドリンクに使われる MISO へ。
- 伝統産業・食・観光を組み合わせ、「通過する愛知」から「目的地になる愛知」へ。



なぜ今、MISOなのか。

八丁味噌を「和食の調味料」だけで終わらせない。

味噌輸出額

71 億 4,200 万円

2025 年 / 前年比 13.1%増

訪日外客数

4,268 万人超

2025 年 / 過去最多

農林水産省は輸出戦略の中で、味噌について「第2の醤油を目指す」と掲げています。さらに、海外市場の拡大に向け、味噌汁や和食以外の料理、菓子などへの用途拡大も課題として示しています。

「味噌汁の MISO」から、
「世界の料理・スイーツ・ドリンクに使われる MISO」へ。

THREE DIRECTIONS

AICHI

目的地へ

愛知県民には身近すぎる八丁味噌を、世界の人にとっての「日本文化体験」へ。地域資源を料理・商品・観光体験につなげます。

WORLD

世界の日常へ

八丁味噌の UMAMI と発酵の個性を、和食だけでなく、スイーツやドリンク、洋食などへ広がります。

DIVERSITY

食の選択肢へ

Plant-Based、Gluten-Free などを通じ、食習慣や文化的背景が異なる旅行者にも日本の食文化へ触れやすい選択肢をつくりまします。

伝統産業、食、観光を組み合わせ、
「通過する愛知」から「目的地になる愛知」へ。

世界の人に教えられる、日本の価値。地元の人ほど気づいていない、愛知の価値。

海外で先に試し、愛知へ。

2024・2025年、シェフユニット「菌香工房（KinKa Kobo）」名義で Sydney へ。



JAPAN EXPO SYDNEY

2024 / 2025

- ・八丁味噌を活用した Vegan スイーツ、味噌玉などを現地消費者へ紹介。
- ・「MISO＝味噌汁」ではない食べ方を、実際の食体験として直接提案。
- ・JETRO 商談会等にも参加し、海外での商品・販路づくりの可能性を検討。

当時は Keiichi と Rika によるシェフユニット「菌香工房（KinKa Kobo）」として出展しました。この海外活動は、現在の Za MISO へとつながる実践・アーカイブです。実際の消費者に食べてもらい、MISO の新しい使い方への反応を確かめ、2026 年はその経験を愛知での食文化体験と商品開発につなげます。

FROM WORLD → AICHI → WORLD

2024

Sydney で提案

八丁味噌を使った Vegan 商品・メニューを海外消費者へ。

2025

Sydney で継続検証

2年目の出展。食べ方の幅を広げ、現地での反応を確認。

2026 →

愛知で実証

蔵・料理・観光を一体化。「発酵ツーリズム」へ。

海外で試す。愛知へ持ち帰る。そして、もう一度世界へ。

Make Miso the Next Matcha.



伝統を守るために、使い方を変える。

伝統は、使われ続けることで次世代へつながる。

味噌は、日本の暮らしに根づいた発酵食品です。Za MISO は、その伝統を置き換えるのではなく、使い方を広げることで次の世代へつなぎます。スイーツ、ドリンク、料理、Plant-Based、Gluten-Free、そして食文化体験へ。



MISO × SWEETS

八丁味噌をスイーツやパフェへ。



MISO × GLOBAL PRESENTATION

海外イベントでも MISO を「体験」として伝える。



MISO × PLANT-BASED

植物性素材と発酵を組み合わせた料理へ。



MISO × DRINKS

ラテやドリンクへ、味噌の新しい入口をつくる。

保存する文化 → 体験する文化 → 世界へ届けられる観光コンテンツへ

2026 / THE FIRST CHAPTER

八丁味噌蔵 SPECIAL NIGHT

9/21 (月) 18:00-21:00 | 9/22 (火) 18:00-21:00

9/27 (日) 17:00-20:00 | 10/4 (日) 17:00-20:00

会場：まるや八丁味噌（愛知県岡崎市八丁町 52 番地）

夜の特別蔵ツアー + 八丁味噌を使った 100%Plant-Based フルコース

VISION

Make Miso the Next Matcha.

愛知から、
MISO を世界へ。

一つの会社から、MISO を世界へ。

運営会社、現在のプロジェクト、Sydney 時代の名称を一枚で整理。

Za MISO の事業主体は株式会社酵素食道です。現在の契約・運営・対外窓口は同社に集約し、その中で発酵食プロジェクト「Za MISO（座・味噌）」を展開しています。Sydney 出展時に使用した「菌香工房（KinKa Kobo）」は、Keiichi と Rika によるシェフユニット名です。

ORGANIZATION & NAME MAP

株式会社酵素食道

OPERATING COMPANY | 2010 創業・2014 法人化 | NAGOYA, AICHI

食・発酵・自然食を軸に、飲食、商品・レシピ開発、出版、講座、イベント等を展開。

↓ 海外での実践を、現在のプロジェクトへ ↓

2024-2025 / SYDNEY

菌香工房 / KinKa Kobo

CHEF UNIT / ARCHIVE

JAPAN EXPO Sydney 出展時に Keiichi と Rika が使用したシェフユニット名。八丁味噌の Vegan スイーツや味噌玉などを海外で紹介した活動は、現在の Za MISO につながっています。

2026- / CURRENT

Za MISO（座・味噌）

PROJECT / BRAND

株式会社酵素食道が現在展開する発酵食プロジェクト。八丁味噌を原点に、料理、菓子、ドリンク、食文化観光、商品開発、出版、海外展開へつなげます。

PEOPLE / TWO STORIES, ONE TABLE



KEIICHI / FOUNDER & VISION

海外生活を経て、改めて気づいた日本の価値。

Raw Food / Vegan 分野での飲食・レシピ開発・出版・発信経験を経て、2022 年に愛知へ。Za MISO では構想、海外展開、発酵ツーリズム、事業開発を担う。



RIKA / FOOD & INNOVATION

まぐろ屋の娘が、100%Plant-Based をつくる。

名古屋生まれ。食の現場を身近に見て育ち、Raw Sweets、料理、レシピ開発、出版を経験。Za MISO では料理・スイーツ・商品・レシピ開発を担う。

PROMOTIONAL VIDEO / ARCHIVE

VIDEO

05_Video & Archive

Za MISO につながる海外活動の記録

PRESS KIT 内の宣材動画は Sydney 出展時に制作されたため、映像内では「菌香工房（KinKa Kobo）」名義を使用しています。別組織ではなく、Keiichi と Rika による当時のシェフユニット活動を記録したアーカイブとしてご参照ください。

取材で見えていただきたい5つのポイント

「なぜ今 MISO なのか」を、現場・料理・人物・海外実績から取材いただけます。

1	1337 年創業の味噌蔵 歴史ある蔵、木桶、石積みなど、愛知の発酵文化を映像・写真で。
2	「夜の蔵」を食文化体験へ 通常の見学とは異なる時間帯で、蔵・発酵・料理を一つの体験に。
3	味噌＝味噌汁を超える料理 スイーツ、ドリンク、Plant-Based、Gluten-Free へ広がる MISO。
4	海外で 2 年間先行検証 2024・2025 JAPAN EXPO Sydney 出展。菌香工房名義の実践を Za MISO の次の体験へ。
5	二つの食の原点 Keiichi の Raw Food / Vegan 経験と、Rika の名古屋の食文化・料理開発が MISO で交わる。

取材対応について

開催前 人物インタビュー / POP-UP / 料理・商品撮影
当日 味噌蔵 / 会場 / 料理 / 発酵文化の撮影

試食 当日提供予定料理の一部をご用意可能
素材 高解像度写真 / ロゴ / Sydney 素材 / 参考動画

FACTS & SOURCES / MEDIA CONTACT

- ・農林水産省 | [輸出拡大実行戦略](#)
- ・農林水産省 | [GI 登録「八丁味噌」](#)
- ・農林水産省 | [伝統食品「しょうゆ・みそ」](#)
- ・農林水産省 | [2025 年 農林水産物・食品の輸出実績](#)
- ・日本政府観光局 (JNTO) | [訪日外客数 2025 年年間推計値](#)

株式会社酵素食道 / Za MISO
担当：加藤馨一
E-mail：info@zamiso.com
Web：zamiso.com
Instagram：@zamisojp

世界の人に教えられる、日本の価値。地元の人ほど気づいていない、愛知の価値。
まだ誰も知らない MISO を、愛知から世界へ。