

# 「生活者と企業のつながりについて」

株式会社Mizkan Holdings 中 埜 裕 子  
代表取締役社長

日頃よりミツカングループの商品をご愛顧頂きまして誠にありがとうございます。

ミツカングループは本年創業219年を迎えます。

酒造家だった初代中野又左衛門が日本酒の製造過程で用いた酒粕を用いて「甘くて、うまみがあって、値段も手ごろなお酢」を造り始めたのが祖業になります。

当時は肥料に用いるか廃棄されていた酒粕を、それがもつ甘みやうまみに目をつけ、おいしいお酢を造り、その粕酢を当時江戸ではやり始めていた「早ずし」にとでも合うと提案し、それが広がり、すし文化の発展に寄与したことが始まりでした。

## 作り手、売り手、使い手で共創

近年「持続可能な社会とは？食とは？」を企業や社会にその姿勢を問う生活者が増えていると思

いますが、弊社はそのもの創業の精神が単なる素材の原料化、その再利用ではなく、元よりも価値の高いモノを生み出すことを目的としていたと思

います。生活者は消費者として「この会社の取り組んでいることや商品は私たちに貢献してくれる会社なのか？」を問い、自身の価値観に向き合って選択するようにしていると感じています。

私たちが2019年に発信した「ミツカン未来ビジョン宣言」では「人と社会と地球の健康」

「新しいおいしさで変え

京都市だけでなく、地

もにかなえる食生活を

実

現しようと立ち上げま

し、これらの取り組み

の今までの大きな違

いは、「商品を作っ

元の大学や飲食店を運営する企業様も加わり、おいしい食べて食品ロス削減に繋がる取り組みをともに推進しています。

また、2019年には「ZENB」という事業を立ち上げました。

「食べる」のぜんぶを、新しく。」を掲げ、植物を可能な限りまるごと食べる」「素材そのものがもつ栄養やおいしさ、彩りを活かす」「添加物に頼らない味づくり」

「毎日食べ続ける」で健康になり、食からの一方向的な情報発信だけでなく、作り手、売

り手、使い手といった垣根を超え、対話を通じ、

ともに新しい価値を創造していく、これからはそ

んな共創関係を構築して

いくことが大切だと思

います。