



#### 五味 仁さん

五味醤油六代目 / 発酵兄妹 (兄)。  
東京農業大学にて醸造と経営を  
学び、卒業後、タイの醤油メー  
カーに就職。「味噌屋の息子だか  
ら味噌が作れるだろう」と安易  
な理由で大抜擢され、味噌製造  
と調味料 (ソース / たれ) の開  
発を担当。3年間勤めたのち、五  
味醤油にカムバック。会社名が  
「五味醤油」なので、近い将来、  
醤油の復活のための準備と山梨  
の味噌「甲州みそ」を広めるた  
めに日々奮闘中。4年前から大豆  
自給率を考えるためのトラスト  
参加型イベント「食レボリュー  
ション」にも参加。

#### 五味醤油株式会社

明治元年から 150 余年にわた  
って醸造業を営む。現在、みそと  
麴を中心に醸造しており、小規  
模ながら地域性を生かした特色  
ある製品の開発・研究に励んで  
いる。

#### 五味洋子さん

発酵兄妹 (妹) 三兄妹の末っ子  
として生まれ、高校卒業まで甲  
府市で育つ。東京農業大学醸造  
科学科を卒業後、2009 年ライフ  
スタイル提案会社に就職。社員  
食堂の立ち上げや、新規事業部  
で商品企画を担当。2013 年味噌  
屋へ U ターン。五味醤油にて六  
代目を務める兄仁と二人三脚で  
奮闘中。WEB マガジン [大人す  
はだ] コラム連載。YBS ラジオ [発  
酵兄妹の COZY TALK] 出演中。

五味醤油 (株) 発酵兄妹

講師

五味 仁さん・五味洋子さん

五味醤油 (株)

# 発酵兄妹のブランディングトーク

～ヤマナシ発・先進ブランドに学ぶブランディング～

2017. 2/14 (火) 13:30-15:30

山梨県富士工業技術センター 2 階講堂

〒403-0004 山梨県富士吉田市下吉田 6-16-2

参加お申込みは下記まで FAX、E-mail、お電話にてお願いします。

TEL 0555-22-2101 FAX 0555-23-6671 kougyo-fj@pref.yamanashi.lg.jp

山梨県富士工業技術センター 繊維部 担当：五十嵐、秋本

Name

Company

Tel