

報道関係各位

2025年4月3日

## ～ 従業員の健康は日本の食文化から ～ 特製ランチ付き「麴講座」で醤油麴づくりも体験！

吉岡興業株式会社（兵庫県神戸市兵庫区 / 代表取締役 吉岡洋明）は、従業員一人ひとりの健康を大切にしています。その思いから、4月12日（土）10:30～12:00に、社内で「麴講座」を開催いたします。醤油、味噌、酢、みりん、甘酒、日本酒などの発酵食品は麴から作られています。日本の食文化は発酵食品に支えられ、発酵食品は麴に支えられています。つまり、日本の食文化は麴に支えられているということになります。麴がなければ発酵食品は作ることができず、今のような日本の食文化は生まれていなかったと考えられます。「麴講座」では、醤油麴づくりを体験しながら、麴がもたらす健康効果について学びます。「麴講座」で使用する瓶や麴、醤油はすべて会社が用意し、従業員は自分で作った醤油麴を持ち帰ることができます。さらに、「麴講座」後には、麴をふんだんに使った特製ランチを全従業員に提供いたします。「麴講座」を通じて、日本の食文化の素晴らしさを実感し、従業員の健康的な食生活を実現します。



「麴講座」では、麴がもたらす健康効果について学びます。



「麴講座」では、実際に醤油麴を作って持ち帰ることができます。



「麴講座」後は、麴をふんだんに使った特製ランチを全従業員に提供いたします。

### << 概要 >>

- 吉岡興業は従業員の健康を第一に考え、4月12日に「麴講座」を開催いたします。醤油麴づくりを通して、麴の健康効果を学びます。
- 「麴講座」後には、麴をたっぷり使った特製ランチを提供いたします。



会社名：吉岡興業株式会社

創業：昭和26年2月1日

代表者名：吉岡 洋明

設立：昭和31年8月1日

吉岡興業株式会社は、神戸の地から、日本のモノづくり企業に、機械工具商社として、脱炭素・生産性向上の提案を行い、設備・工事・メンテナンス工事で、顧客の生産性・安全性の向上・コストダウンに貢献している「機械工具商社」です。

<本件に関するお問合せ先>

吉岡興業株式会社（ <https://www.yoshioka-kogyo.co.jp/> ） 広報担当：井藤

住所：兵庫県神戸市兵庫区駅前通2丁目2番6号 TEL：078-579-1177 FAX：078-579-1166

email：pr\_media@yoshioka-kogyo.co.jp 携帯電話：090-2118-0562（井藤）

弊社のプレスリリース  
一覧はこちら

