



“私の挑戦”

ビジネスプラン誕生の裏側
受賞企業紹介

第3回イノベーション部門 グランプリ 受賞

日本が誇る「発酵食」の魅力 国内外にもっともっと届けたい



プラン名
発酵食カモシカの発酵ワークショップの
グローバル展開

代表取締役社長
関 恵



株式会社発酵食堂カモシカ

京都市右京区嵯峨天龍寺若宮町17-1
TEL 075-748-0186
<https://kamoshika.kyoto.jp/>

プロフィール

京都府出身。北海道大学経済学部卒。スウェーデンのヨーテボリー大学政治経済学部で留学後、医療福祉大学にて修士課程を修める。外資系コンサルティング企業を経て、医療系コンサルティング会社へ。2011年に株式会社発酵食堂カモシカを起業し、嵐山で発酵食専門のカフェ・レストラン、発酵食品の製造販売事業を展開する。

発酵食堂カモシカのコンセプトは「発酵食を台所に取り戻す」です。私が深く発酵に触れたのは、出産前に自然分娩を推奨している医院に滞在していたときのこと。江戸時代のように妊婦さん達がしっかり体を動かしたり、お味噌汁や昔ながらの手づくりの食事を取り入れたりする等、出産へのサポートを受けていました。ただ、その当時は発酵食品を中心とした日本古来の手づくりの食文化に魅力を感じたものの、仕事にしようとは思っていませんでした。

最大の転機となったのは、2人目を自宅出産した直後の2011年、東日本大震災に伴って起きた原発事故です。関東に住んでいましたが、震災翌日に生後数カ月の子どもを京都の実家に連れていく途中、「もうこれまでの生活には戻れない」「何か本質的な生き方と仕事が見たい」という思いがふつと湧き上がってきたのです。

こうして2014年、さままままな種類の発酵食を美味しく食べていただけ場として、発酵への入り口「発酵食堂カモシカ」をオープン。お客様自身の台所にも発酵食が広がるよう、「発酵マルシェ」や通販サイトで、選りすぐりの発酵食品や手づくりキットが買えるようにし、さらに発酵を深めたい方向けには、四季折々の発酵食品手づくりワークショップをリアルとオンラインで展開してきました。

これからもカモシカブランドを大切にしながら、何がオンラインワンなのか、どう価値を生み出すべきなのかを問い続けたいです。免疫力や腸内環境改善の観点からも発酵食は注目を集めており、日本の発酵食品の多様性と技術力は世界に誇れるものだと考えています。だからこそ、今後は海外へも積極的にその魅力を発信していきたいと思っています。

👑 ビジネスプランの詳細はこちら



海外にも発酵食を広げようと奮闘する関社長。京都商工会議所は主催の「京都知恵産業フェア」や「商談会」を通じて国内販路の拡大を後押しするほか、活動助成金により海外向けワークショップの開催をサポートします。

京商からの支援