



～食の世界を広げ、人生の味わいを深める～ 私市醸造 100年の歩み

「食の世界を広げ、人生の味わいを深める」を使命に鎌ヶ谷市にてお酢・調味料づくりを続けてきた私市醸造株式会社は2022年に創業100周年を迎えられました。消費者の志向や食文化の変化に併せ日々進化し続ける同社のお酢はプロの寿司職人からも認められ、国内外で高い評価を受けています。

今回は船橋支部主催の特別講演会として、代表取締役社長の私市氏をお招きし、創業来の歩みや経営理念、伝統を重視しつつも新たな商品を創造し続ける同社の取組みや今後の展望についてお話を伺います。

日時	2023年6月13日（火）	昼食：12時00分～12時30分 講演会：12時30分～14時00分	
場所	ホテルフローラ船橋（船橋市本町7-11-1）		
内容	【講師】 私市醸造株式会社 代表取締役社長 私市 一康 氏		
			沿革
	1922年10月		食酢製造販売私市商店を東京に創業
	1955年		千葉県長生郡の明治創業「鶴沢商店」より醸造酢原液供給を受ける
	1960年		静置発酵工場（杉樽の大桶）を新設
	1968・70・75・76年		西ドイツ（現ドイツ）フリングス社、アメリカヨーマンズ社技術の食酢発酵プラント4基を導入
	1970年		酢もろみ製造免許を受ける
	2003年6月		私市富士弥が代表取締役会長に、私市一康が代表取締役社長に就任
	2016年4月		ISO 22000：2005取得
2022年10月	創業100年を迎える		
参加費	会員 無料	非会員 3,300円（消費税込み）	

○ホームページ<http://www.chibakeikyo.jp/event.php>にて募集中です。

本書による場合は、当協会事務局宛 FAX をお願いします。締切は6月6日（火）です。

○お問合せ先 事務局 小川 TEL : 043-246-1158 Eメール: ogaway@chibakeikyo.jp

FAX:043-246-0729 一般社団法人千葉県経営者協会 行

開催行事名	私市醸造 100年の歩み		
会社・団体名		TEL	
参加者名①		役職①	
参加者名②		役職②	
E-Mail			
住所			