

株式会社 CAMOSSONS

法人名: 株式会社Camossons (カモソン)
所在地: 東京都千代田区二番町1-2-624
設立日: 2019年5月10日

事業:

- 日本の伝統発酵食品の国内外への普及活動
- 日本の伝統発酵食品を利用した新しい調味料や嗜好品の開発・提案
- フランス語圏へのビジネス進出支援業務

☎ 050-3573-0730 ✉ info@camossons.com

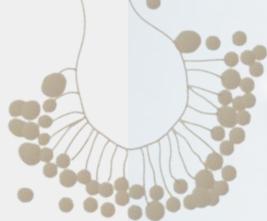
🌐 jp-atelierdekoji.com 📷 jp.atelierdekoji

代表: オレガン愛美



日本発酵文化協会 加盟店
発酵マイスター・プロフェッショナル
上級・薬膳麹士

アメリカ7年、フランス15年の海外生活を経て帰国後、日本の発酵文化の素晴らしさに出会う
～麹をもっと洋食に～をテーマに国内外に麹ベースの発酵調味料を広げるべく幅広く活動中



Atelier
de Koji

アトリエドウコージ

麹を使った調味料が
洋食の日も食卓に並び、

天然の旨味が健康と笑顔をもたらず毎日に



商品にこめた想い

免疫力を高める為に和食を食べようと耳にしますが、工夫をすれば発酵調味料は洋食の日も使うことが出来、健康づくりに一役かってくれます。女性も活躍する時代で誰もが忙しい中、ぱっとかけて食卓がお洒落に美味しくなる、そして気が付いたらまわりの皆が健康になっていたという商品を目指しています



私たちが大事にする価値とは

添加物を使わないこと

代表がキッチンで試作をし、家族に美味しい！と言ってもらった後、そのまま工場に同じものを使ってもらっています

動物性成分を使わないこと

思想・嗜好、環境配慮、体質が多様化する中で多くの方に手に取って頂ける商品を目指しています

砂糖を使わないこと

日本には米をベースにした栄養価の高い甘酒・本みりんといった甘味料があるのでこれらを代用品として生活に取り入れていきたいと考えます

発酵調味料を多く使う事

商品を通して日本の伝統発酵調味料の素晴らしさの継承を行っていきたいと考えます

Why Koji ?

麴を知っていますか？と聞くとあまり良く知らないという方がまだまだ少なくありません。

私たち日本人は意識をしてなくても、麴・発酵の恩恵により作られる醤油、味噌、酒、米酢、本みりんなどの発酵食品を毎日のように口にしています。塩こうじや甘酒も市民権を得てきましたね。

良質の発酵調味料を選ぶことは体づくりの基本となる毎日の健康的な食事を用意する為にとっても大事なことで私たちは考えます。

麴や発酵の知恵をうまく使えば、保存料・砂糖・動物性成分・化学調味料などに頼らなくとも体にや（そして環境にも）負担がかからなく安心して食べれる自然な美味しさの調味料が出来るのです。

原料選びで気を付けていること

発酵を勉強し、昔ながらの発酵調味料は自然な原料だけで出来る事を学びました。そのため、原料も発酵に最低限のものしか使用していないものを確認して工場に生産を託しています

例えば、りんご酢はりんごだけあればできます。他の原料は入っていないりんご酢を選んで使用しています



AMAZAKE KETCHUP 甘酒ケチャップ



Gastronomique/贅沢
Classique/定番 Japonais/和風

日本の伝統発酵調味料である甘酒と本みりんで甘みを出した砂糖不使用のケチャップ3種。それぞれ酢と香辛料を変えて様々な食事のシーンで使っていただけるようにアレンジしました。カロリー・塩分とも控えめなのに発酵がもたらす旨味はたっぷり、上品で優しい味に仕上がりました。

卵不使用の有機豆乳ベースのマヨ。
塩麴と白みそが旨味を与え、
アクセントには仏製ディジョンマスタード、
お米でとろみをだしました。



SHIOKOJI SOYMAYO
塩麴ソイマヨ



木桶を使った伝統製法
で1年以上発酵させて
手作業で丁寧に作られ
る浜納豆がスパイスや
ハーブに出会いまし
た。
ハーブソルトのよう
にお召し上がりくださ
い。



FERMENTED KOJI
SOYBEAN FLAKE
発酵麹大豆フレーク



お召し上がり例



ヴィーガン向けメニュー

朝食の卵や
ソーセージに



かけるだけ



れんこん
バーグに



お魚に
ハーブと
Soy Mayoと
合わせても



豆腐と豆の
ザリタに



かけるだけ

即席
旨味チキン



まぶして
やくだけ



テンペに
ダブル大豆で



お客様の声

“子供に添加物の
入ったものを食べさ
せたくないので
重宝しています。”

“カロリーや塩分が
控えめなのにここま
でしっかりと
した味！”

“市販のケチャップ
やマヨは好きじゃな
いのこれならば美
味しく安心して食べ
られる！”

“洋食の日も
発酵食品で免疫力が
つけられるのは嬉し
いです。”

“グルメでお洒落な
友人のプレゼントに
喜ばれています。”

Q: 甘酒や本みりんが原料
ということは
お酒が入っている？”

A: いいえ、甘酒は麴由来ですし、
本みりんも煮詰める過程で
アルコール度は抜けます。

Q: 保存料無でなぜ
長持ちするの？

A: 発酵食品は長持ちします！
甘酒ケチャップや塩麴ソイマヨは
酢が保存料の代わりになります。
でも開封後は冷蔵庫へ！

Q: 開けたらどれくらい
持つの？

A: 発酵食品であったり酢が入っ
ているおかげである程度は持ちま
す。ただ、保存料が入っていない
ので、フレッシュな香りは飛びま
す。なるべくお早目にお召し上
りください。

良くある ご質問

お客様とこんな受け答えを
しています

Q: まだ調味料は発酵
しているの？

A: 発酵麴大豆フレークはまだ発酵しています。酵素
や乳酸菌が生きていて、健康にも有益とされていま
す。一方で甘酒ケチャップや塩麴ソイマヨは煮詰め
て殺菌をしているので発酵はしていません。



私たちに出来る事*全て実績あり

☑️ POPUPイベント (卸先もしくは候補先)
または催事への参加
(出張もご相談で対応いたします)

☑️ 発酵食品を使った
PB商品開発業務

☑️ 発酵食品及び伝統食品を使った
レシピ作成 (洋食専門)

☑️ レシピ動画企画・撮影

☑️ 発酵食品の海外プロモーション

Atelier de Kojiの商品を お取扱い頂ける卸先を探しています

発酵・ヴィーガン食品専門店・
および同コンセプトの飲食店
自然派食品店 酒屋さんetc...

相性の良いお店

コンセプトがある食のセレクトショップでお客様に商品のご説明が出来るスタッフがいる小売店様

ターゲット層は？

40~50代を中心とした健康や環境に配慮がある女性

お客様へのご提案

グルメで健康志向のご友人や大事な方へのプレゼントにも

カフェ(業務) 用にもいかがでしょうか？

甘酒ケチャップ・
塩麹ソイマヨは
業務用1キロ、
発酵麹大豆フレークは
100gのご用意
もあります

調味料販売と
飲食サービスを
併用すると
相乗効果が
期待できます
パンの具材にも

