

ABOUT US

代表 オレガン愛美



講師 小宗睦美

麹をもっと海外へをコンセプトに
2019年に起業をし、日本の伝統発酵調味料を洋食・海外に広げ、次世代に継承していくことに挑戦。

これまで商品販売・発酵講座の講師・
レシピ開発・伝統発酵調味料の広報活動・
発酵分野の日仏英通訳・翻訳等..と手段を選ばず発酵を広げる活動を続ける。
2024年秋からはフランスに拠点を移し
パリ郊外で日本の発酵を発信開始。

株式会社CAMOSSONS代表
日本発酵文化協会 認定講師
木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム
海外広報担当

フリーランスとして通訳・翻訳者として
活動する一方で大学・企業・専門学校等
でビジネス英語研修、TOEIC講座、
おもてなし英語、通訳養成講座等を
担当。

関西学院大学文学部英文学科卒業
英国ブラッドフォード大学環境科学部
修士課程修了。

英検1級、TOEIC985点
日本発酵文化協会認定
発酵マイスター、プロフェッショナル

ご興味のある方はまずは
こちらにご登録ください↓

CONTACT US

株式会社Camossons

<https://jp-atelierdekoji.com/>

info@camossons.com



伝えるべき人が

伝えられる

世界に

醸造英語

醸造

オンライン動画講座のご案内

English for Brewers

オンライン動画講座 全11回

アウトプットの月も入れると1年のプログラムに / 一部受講も可

分かってもらう

基礎編

- ・発酵とは、の説明が出来る
- ・麹作りの説明ができる（麹菌・麹・酵素の違い）
- ・材料・規格について説明できる
- ・醸造の流れが説明できる
- ・蔵見学に来たゲストに説明できる

動画講座開始は
2025年1月
その後順次
受け付けます



喜んでももらう

応用編 1

- ・商品に関わる味や旨味の説明が出来る
- ・商品と合う料理の説明が出来る
- ・発酵がもたらす健康の効果や栄養の説明が出来る

買ってもらう

応用編 2

- ・展示会で呼び込みができる
話しかけのきっかけ名刺交換、試食等の対応が出来る
- ・海外のファンを作る為に何を語れば良いかが分かる
(ストーリーテリング)
- ・商談・商流・物流の英会話に聞きなれる

動画講座の内容（*一部変更になる可能性があります）

特典

- ・ダウンロードして繰り返し聞ける単語の音声ファイル
- ・FBのコミュニティー参加で質問も可
- ・基礎プログラム終了後アウトプット内容をネイティブ講師がチェック



特徴

展示会で醤油メーカーの通訳として活動中、海外のバイヤーと蔵人の間をもっと近づける為には、蔵人自身が発酵や製造方法、商品について自身で英語で語れる場面を少しでも多く増やすところから始める事が大事なのでは。。との気づきがありました。

それに共感をした醸造の知識を持ち英語に長けた仲間同士でこの教材を開発し始めました。

業界にはとらわれず、発酵食品を扱っているメーカーや販売に関わる事業者、又は発酵の魅力を伝える立場である地域のガイドや料理家などの方々が、英語で醸造に関わる表現を身に付け、アウトプットが出来ることに重きを置いた教材となっています。何よりも受講後に実践がイメージできることを目指しています。

動画講座が終わった後、希望がある方には会話力を身に付けるコースのご提案も別途ございます。

後援



一般社団法人
日本発酵文化協会