



電子カタログ
はこちら >



発酵のある暮らし

こころ ダイニング

会社案内

発酵と熟成を終えて搾る前の「しょうゆもろみ」には
深い味わいと香りがあります。

このおいしさはしょうゆ蔵の作り手だけが
知っていました。

日本にはまだ出会ったことのない
おいしい食がたくさん眠っています。

私たちは、食材のおいしさを引き出す
発酵調味料「しょうゆもろみ」と、
全国各地から探したよき生産者の食材で
新しい食との出会いをつくります。

発酵から生まれたおいしさと
食材の栄養をとり入れて、
食でこころとからだをととのえる。
私たちこころダイニングは、
「発酵のある暮らし」を楽しむお手伝いをします。



kikkoman 

cocoro
dining

代表挨拶



キッコーマンころ Dining株式会社 代表取締役社長 茶谷 良和

私たちは、キッコーマンから生まれた会社です。発酵食品であるしょうゆを中心に、発酵のおいしさと健康価値のある食品を企画・プロデュースし、通販やアンテナショップを通じてお客様に直販する事業を運営しています。

「発酵のある暮らし」「発酵でころとからだをととのえる」をテーマに、商品やサービスを提供します。おいしくて体によい価値のある商品とともに日本から世界に発酵食品の魅力を伝える情報を発信していきます。

会社概要

社名	キッコーマンころ Dining株式会社
設立	2017年4月27日
所在地	東京都港区西新橋 2-1-1
URL	https://cocoro-dining.co.jp/
代表取締役社長	茶谷 良和
資本金	3,000万円 キッコーマン(株) 100%出資 子会社
事業内容	食品の製造、仕入、輸入及び販売 飲食業及び食品物販業
従業員数	30名（パート社員含む）
本社	ビジネスクリエイト 〒105-0003 東京都港区西新橋 2-1-1 TEL: 03-5521-5448 FAX 03-3503-9380
商品開発	フードデザインラボ 〒278-0037 千葉県野田市野田 338 キッコーマン中央研究所内



取扱商品

◆ 調味料

- サクサクしょうゆアーモンド
- サクサクしょうゆアーモンドトリュフ風味
- サクサク塩糀レモンカシューナッツ
- しょうゆもろみ
- もろみ花椒
- 白ごまもろみ
- しょうゆの実

◆ だしパック

- 香りふくらむ日本のうまみだし

◆ 玄米

- 糀入りもちもち玄米
プレーン
もち麦ブレンド
黒豆ブレンド

◆ 飲料

- 甘糀入りにんじんとあしたば

◆ みそ汁

- 具いっぱい食べるみそ汁
きのこ
青菜とねぎ
海藻



発酵のある暮らし ころ Dining 吉祥寺店

キッコーマンころ Diningのアンテナショップです。1階のショップでは発酵調味料を中心とした食材を販売、調味料やだしをご試食いただき、お買い物ができます。2階では昼はランチや料理セミナーを実施しております。

〒180-0004
東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-10-5 吉祥寺公園通りビル
電話 0422-23-0071 営業時間 11時～19時

