

明治の食卓を 灯しました。



1908年、池田菊苗博士が昆布から「うま味」を発見。

そのとき博士を駆り立てたのは、粗食をおいしくすることで消化吸収を良くし、当時の日本人の貧弱な栄養状態を改善したいという強い思いでした。

食生活の洋風化がはじまり、食卓の様子が大きく変わった明治時代。

貧しいながらも彩りを増した食事に、人々は新しい文化を噛み締めました。

おいしさと健康で、明るい時代へ。味の素KKは、明治の食卓を灯しました。

2009年、味の素KKは100周年をむかえます。



あしたのもと
AJINOMOTO®