

関係部署にご回覧ください。

団体会員  
一般会員  
賛助会員  
協賛企業

各位

令和2年 9月 9日  
一般財団法人 全国豆腐連合会

## (10月2日は豆腐の日) 豆腐丼チャレンジ 2020

毎年10月2日(豆腐の日)は、全国豆腐品評会審査会や審査発表・TOFUPARTYなど、豆腐のPR及び消費拡大を目指してイベントを開催してきましたが、今年度は、新型コロナウィルスの感染拡大防止の観点から上記の催しなどは延期となっています。

そのなかで、10月2日の「豆腐の日」に豆腐が注目され、豆腐の消費拡大・PRにつながるイベントとしてSNSを活用した『豆腐丼チャレンジ 2020』を企画することといたしました。



### <概要>

- 名 称 『豆腐丼チャレンジ2020』 告知HP：<http://don.otofu.jp/>（近日公開予定）  
■内 容 【#豆腐丼チャレンジ、#10月2日は豆腐の日】をつけて、豆腐丼の写真を投稿  
• facebook、Instagram、Twitter、YouTube  
• アップするのは写真、動画、どちらでも良い。レシピはあってもなくても良い。  
飲食店で食べたものでもよい。  
• 一人何回投稿してもよい。

■投稿期間 10月2日～10月28日

### ■豆腐丼いいね！賞（応募期間：11月2日まで、応募は任意）

10月28日までの「いいね！」が多くついた投稿の画面をキャプチャして規定フォームから応募。各SNS部門いいね！数上位及び実行委員会が審査で選んだ投稿に景品(豆腐売りのラッパストラップ、きらきら揚げ、おからのパフなど)を進呈する。

一般部門：自分でつくったもの、飲食店で食べたもの、どちらでも可  
豆腐屋部門：自社の豆腐を使った豆腐丼を豆腐屋さんが投稿したもの

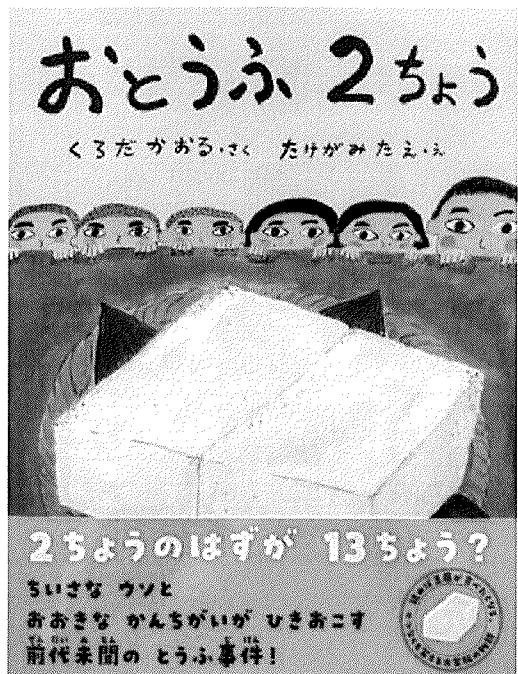
当選者発表は11月12日。

詳細・応募は、全豆連のホームページまたは <http://don.otofu.jp/> にて告知します。  
<主催> 一般社団法人日本豆腐マイスター協会 <後援> 一般財団法人全国豆腐連合会

**おとうふの買い物を頼まれた兄弟達が13丁購入してしまう珍事件、  
とうふを“ワシワシ”たべる絵本！！**

## **ポプラ社から「おとうふ2ちょう」 が刊行されました。**

全豆連では、ポプラ社の標記新刊の発行に協力しました。



**読んだら豆腐を食べたくなる！？  
いろいろあっても、おいしければしあわせ！！**

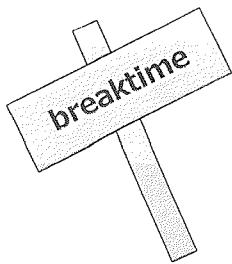
「ちいさなうそウソ」「よりみち」「かんちがい」「はじめてのおつかい」… 1丁のおとうふをめぐる、ある家族のドタバタほっこりストーリー。

おつかいにでかけたケンちゃん。お母さんに、しょうゆとごまあぶらと、おとうふ1丁を頼まれました。ところが帰り道、お母さんから携帯電話がかかってきて、「あのね、おとうふ もう1丁 買ってきて」。あいにくケンちゃんはこのあと友達と遊ぶ約束をしていたので、「重すぎて持てないよ」と小さなうそをつきます。

物語はこの小さなうそから進みます。お母さんは、双子の妹に「おとうふ1丁」をたのみ、次に三つ子の弟にたのみます。ところがなかなか帰ってこない子どもたちにしびれをきらし、お母さんは自ら買いにでかけることに。そこへ、ちょうど駅前でおとうふを買って帰ってきたお父さん。その日の食卓には、なんと13丁のお豆腐料理が並ぶことになるのです……。

絵本作家くろだかおるによる奇想天外なお話と、今をときめく新進気鋭の画家・たけがみたえによる強烈コラボ！日本の万能食品であり、あらゆる料理へと変化する魔法の食べ物「豆腐」をめぐる、大家族の大騒動絵本。

(予定価格：本体 1,400 円（税別）)



済みてるや 一葉に沈む 新豆腐  
(俳諧・東日記(天和元年(延宝九年) / 1681年))

## 季語「新豆腐」の由来とは?

連歌、俳諧、俳句などで特定の季節を表す季語に「新豆腐」が登場します。季語として用いられるようになった理由は五穀豊穣を寿ぐことが発端かと思われますが、その記述は古く、俳諧「東日記」(あずまのにっき、天和元年(延宝九年) / 1681年)に四句紹介されたのが最初で、後に明治になり松尾芭蕉の弟子達による「ホトトギス派」が取り上げたことにより広く知られこととなったようです。季語には日本の豊かな四季の彩や情景が見られますね。

一般的にはまさにこれから時期より収穫・流通する新穀大豆を用いた豆腐のことを指す造語で、この時期の豆腐は滋味が深いとされますが、「豆腐公正競争規約」では「手作り」や「生」などの表現とともにこの「新穀」についても製品に唱っていけるよう検討がなされておりますが、新穀の時期がいつからいつまでなのかという定義が曖昧なため、豆腐業界では知られてはいても今では余り用いられないことも多いのでしょうか?豆腐の業界誌F社の代表取締役で業界の生き字引であるN社長によりますと、以前(昭和の後半に多く見られました)はこの時期になると幟をあげたり、店頭や引き売り(移動販売)においてアピールする様子が見られたが近年では少なくなったとのこと。総需要拡大の一環にPR材料として見直してみてはいかがでしょう?「新豆腐」を季語とする句の一端を下記にご紹介致します。

(参考文献:「季語辞典」暉峻康隆著、2002年(株)東京堂出版)

今よりの 畏月雪や 新豆腐	旨 原
膳の上 初めて涼し 新豆腐	數藤五城
はからずも 雨の蘇州の 新豆腐	加藤楓邨
新豆腐 よき水を生む 山ばかり	藤田湘子
角固き 方四角形 新豆腐	宇多喜代子
新豆腐 固まりかけて ふるどころ	長谷川 横
旅に出て 妻も友がら 新豆腐	市村完一郎
まむかひに 仏塔のある 新豆腐	井上弘美
笊の目の 六角形や 新豆腐	松田美子
水底に 角の整ふ 新豆腐	戸倉完二
新豆腐 分水嶺の 町に買ふ	岩崎照子
ほの温き 旨さありけり 新豆腐	池川鶴谷
新豆腐 盆に聳えて をりにけり	小井川和子
百選の 水が壳り物 新豆腐	土田朱鷺雄
新豆腐 沈めて愛は 口にせず	霧 雨

【敬称略/順不同】

# 目指せ、年間100丁！

## 総力を挙げて「総需要拡大運動」の実施を！

豆腐の需要拡大の取り組みについては、一世帯当たりの豆腐購入数量を年間100丁にしようとの運動がかねてより提唱されています。飲食店ジャーナル社でも過去に数度、「おとうふ大好き一家百丁計画 一おいしいお豆腐食べるぞ宣言一」などを提唱し需要拡大のキャンペーンを実施しております。

数量増・価格減の傾向は依然として続いておりますが、一世帯当たりの豆腐の年間購入数量は1960年(昭和35年)の93.10丁をピークに減少したものの、2016年(平成28年)以降は80丁台に盛り返しております。しかし、1日当たりに換算するとおよそ0.22丁(日本の平均世帯人数が約2.5人ですので、一人当たり0.09丁)しか購入されていません。

進行する人口減少と少子高齢化が懸念されておりますが、健康食品の代表格であり大豆たんぱく質の吸収効率が良い豆腐製品には大きな可能性があります。年間一世帯あたり100丁のレベルに乗せるには一世帯当たり一日0.27丁で、プラス0.05丁の需要を喚起すれば達成できます。(試算するとあと1.89丁/週、8.37丁/月1日換算で達成できます。)

揚げ物類の需要は勘案しておりませんが、1丁の平均価格アップがままならないのであるならば、競争の激しい豆腐製造業の現状打開策としてもまずは「総需要拡大」を講ずる取り組みも検討の価値がありそうです。新型コロナウィルス感染症の影響下ではありますが、豆腐業界関係者が一丸となって取り組めば世帯あたりの年間プラス20丁(1.7丁/月)は決して困難な数字ではないのでは？

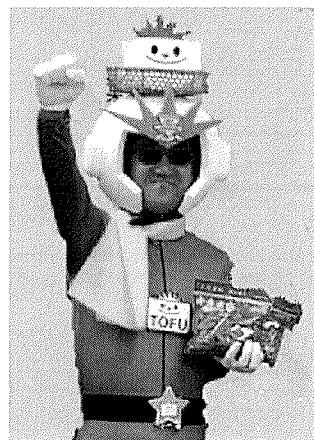
## ～ 豆腐業界の応援団長～ ザ・豆腐マンからの応援メッセージが届きました！！

(今般のコロナウィルス感染症は) 映画やドラマの話じゃなく、  
(→\_→)まさか、こんなことになるとは(?! 生きているうちに予期できるものではありませんでした…… \(@o@)/

が、しかし、「止ま(明け)ない雨(朝)はない」の例えではありますか、「心に錦を・唇に歌を!」の精神で頑張って行くしかないものと思っております。(\*\_\*)(个\_个)

また、いつか何かの機会にご一緒させて頂ける日を、今から心待ちと楽しみに！(^\_-)v

お互いに安全と体調管理に十分気をつけつつ、頑張って乗り切って参りましょう！(^-^)!! 全豆連関係者の皆さんにもどうぞよろしくお伝え願いまして、それではまた失礼致します。m(\_)\_m



『ザ・豆腐マンサイト』はこちら → <http://tofu.hiho.jp/>

**是非一度、ご視聴ください！ コロナ渦にある豆腐業界の応援ソング！**

『ザ・豆腐マン』のテーマソング Fullバージョンはこちら↓  
<https://www.youtube.com/watch?v=O1--m9LAbC8>

# すべての都道府県で地域別最低賃金の答申がなされました

～ 40 県で最低賃金を引き上げ、答申での全国加重平均額は 902 円 ～

厚生労働省は、都道府県労働局に設置されている地方最低賃金審議会が答申した令和2年度の地域別最低賃金の改定額（以下「改定額」という。）を取りまとめました。改定額及び発効予定年月日は別紙のとおりです。これは、7月22日に厚生労働大臣の諮問機関である中央最低賃金審議会が示した「令和2年度地域別最低賃金額改定の目安について（答申）」などを参考として、各地方最低賃金審議会で調査・審議した結果を取りまとめたものです。答申された改定額は、都道府県労働局での関係労使からの異議申出に関する手続を経た上で、都道府県労働局長の決定により、10月1日から10月上旬までの間に順次発効される予定です。

## 【令和2年度 地方最低賃金審議会の答申のポイント】

- 最低賃金の引上げを行ったのは40県で、1円～3円の引上げ  
(引上げ額が1円は17県、2円は14県、3円は9県)
- 改定後の全国加重平均額は902円(昨年度901円)
- 最高額(1,013円)と最低額(792円)の金額差は221円(昨年度は223円)
- 最高額に対する最低額の比率は、78.2% (昨年度は78.0%)

## 令和2年度 地域別最低賃金 答申状況

都道府県名	ランク	改定額【円】(※1)		引上げ額【円】	発効予定年月日(※2)
北海道	C	861	( 861 )	-	-
青森	D	793	( 790 )	3	2020年 10月3日
岩手	D	793	( 790 )	3	2020年 10月3日
宮城	C	825	( 824 )	1	2020年 10月1日
秋田	D	792	( 790 )	2	2020年 10月1日
山形	D	793	( 790 )	3	2020年 10月3日
福島	D	800	( 798 )	2	2020年 10月2日
茨城	B	851	( 849 )	2	2020年 10月1日
栃木	B	854	( 853 )	1	2020年 10月1日
群馬	C	837	( 835 )	2	2020年 10月3日
埼玉	A	928	( 926 )	2	2020年 10月1日
千葉	A	925	( 923 )	2	2020年 10月1日
東京	A	1,013	( 1,013 )	-	-
神奈川	A	1,012	( 1,011 )	1	2020年 10月1日
新潟	C	831	( 830 )	1	2020年 10月1日
富山	B	849	( 848 )	1	2020年 10月1日
石川	C	833	( 832 )	1	2020年 10月7日
福井	C	830	( 829 )	1	2020年 10月2日
山梨	B	838	( 837 )	1	2020年 10月8日
長野	B	849	( 848 )	1	2020年 10月1日
岐阜	C	852	( 851 )	1	2020年 10月1日
静岡	B	885	( 885 )	-	-
愛知	A	927	( 926 )	1	2020年 10月1日
三重	B	874	( 873 )	1	2020年 10月1日

滋賀	B	868	( 866 )	2	2020年 10月1日
京都	B	909	( 909 )	-	-
大阪	A	964	( 964 )	-	-
兵庫	B	900	( 899 )	1	2020年 10月1日
奈良	C	838	( 837 )	1	2020年 10月1日
和歌山	C	831	( 830 )	1	2020年 10月1日
鳥取	D	792	( 790 )	2	2020年 10月2日
島根	D	792	( 790 )	2	2020年 10月1日
岡山	C	834	( 833 )	1	2020年 10月1日
広島	B	871	( 871 )	-	-
山口	C	829	( 829 )	-	-
徳島	C	796	( 793 )	3	2020年 10月3日
香川	C	820	( 818 )	2	2020年 10月1日
愛媛	D	793	( 790 )	3	2020年 10月3日
高知	D	792	( 790 )	2	2020年 10月3日
福岡	C	842	( 841 )	1	2020年 10月1日
佐賀	D	792	( 790 )	2	2020年 10月2日
長崎	D	793	( 790 )	3	2020年 10月3日
熊本	D	793	( 790 )	3	2020年 10月1日
大分	D	792	( 790 )	2	2020年 10月1日
宮崎	D	793	( 790 )	3	2020年 10月3日
鹿児島	D	793	( 790 )	3	2020年 10月3日
沖縄	D	792	( 790 )	2	2020年 10月3日
全国加重平均		902	( 901 )	1	-

※1 括弧内の数字は、改訂前の地域別最低賃金額

※2 発効予定年月日は、異議申立てがなかった場合の日付

※3 地域別最低賃金について、現行どおりとの答申があった場合には、当該地域の労働局長は改正決定を行わない。

## 「加工食品分野における外装サイズ標準化協議会」 が開催されました。

= 農林水産省 =

日頃から農林水産行政、とりわけ食料産業に関わる施策に御理解と御協力をいただきありがとうございます。

さて、本年7月30日（木）に加工食品の物流に関わる企業を構成員とし、国土交通省、経済産業省、農林水産省をオブザーバーとした「加工食品分野における外装サイズ標準化協議会」が開催されました。

本協議会は、株式会社日通総合研究所、公益社団法人日本包装技術協会が事務局を務め、食品製造業者として味の素㈱やキユーピー㈱、物流事業者、小売事業者を構成員として、本年3月27日付けて「加工食品分野における物流標準化研究会」より発表された「加工食品分野における物流標準化アクションプラン」をより具体化し、加工食品分野における外装サイズ標準化のための先駆的な取組事例として定めたガイドラインを策定するための検討を行うことが目的とされております。

同協議会は、本ガイドラインの策定により、多くの加工食品企業が本ガイドラインに賛同し、結果として標準化を進めてもらいたいと考えていることですが、導入判断については、各社の判断に委ねるガイドラインであり、事業者間の取引条件等に反映されるような拘束力は想定し

ていないと聞いています。

つきましては、同協議会により作成された協議会の目的やガイドラインの検討の方向性について記載された資料を事務局関係者から入手しましたので、情報提供いたします。

なお、同協議会につきましては、協議会事務局までお問い合わせください。

#### 【問い合わせ先】

加工食品分野における外装サイズ標準化協議会 事務局  
株式会社 日通総合研究所 金澤 (TEL: 090-1057-4844)

#### 【食品製造課連絡先】

川島・二井・森山 (TEL: 03-6744-2249)

このガイドラインは、加工食品分野における製品の外装サイズ標準化をより具体化することで、パレット積載効率の向上、共同配送の推進等による流通業務の省力化、車両積載率の向上、倉庫スペースの有効活用により環境負荷の低減を目標としております。

物流の効率化は、豆腐業界においても喫緊の課題となっておりますが、同協議会の構成員は流通サイドの関係者が多くを占めており、加工食品製造業分野からの参画はいまのところ少数の状況ですが、この事業には双方の事業者間の取り組みが重要です。同協議会の構成員については特定の企業に限定されるものではないとのことですので、ご関心のある企業におかれましてはご参画につきましてもご検討ください。

(次頁に概要を掲載しております。ご参照ください)

## 全国豆腐業界政治連盟の活動にご協力ください！！

歴代最長の7年8ヶ月に及んだ安倍政権が幕を閉じました。ポスト安倍を巡って永田町周辺が慌しくなっている中、私達豆腐業界をご支援いただいている「日本の豆腐文化を守る議員連盟」（会長：林 芳正参議院議員）所属の諸先生も次期総理・自民党総裁として名前が挙がっております。

9月14日には自民党総裁選の投開票が行われ、同17日には臨時国会が召集され新しい総理大臣が首班指名されるとあって、その後の組閣において同議連の先生方がいかなる重要なポストにご着任されるかが注目されます。

関係各位におかれましては、これまで豆腐業界の数々の課題に絶大なるご支援をいたしております豆腐議連の活動を推進するためにも、豆腐業界各位に全国豆腐業界政治連盟の会員として、また、ご支援につき格別のご高配の程を宜しくお願い申し上げます。

## 関係各位

### 加工食品分野における外装サイズ標準化協議会の設立目的およびガイドラインの検討方向性について

### 加工食品分野における外装サイズ標準化協議会

物流は、経済活動と国民生活を支える社会インフラであり、その機能を途切れることなく、さらに発展させていくためには物流の効率化は必然となる取り組みです。その中で標準化は物流効率化の推進に不可欠な環境整備であり、事業者間の連携・協同による取り組みが重要となります。2020年7月30日に開催しました「加工食品分野における外装サイズ標準化協議会」(以下「本協議会」)につきまして、本協議会の設置目的および外装サイズ標準化を定めるガイドラインの検討方向性は、以下のように想定していますので、ご案内申し上げます。

#### 1 本協議会の設置目的

本協議会は、2020年3月27日付け「加工食品分野における物流標準化研究会」より発表された加工食品分野における物流標準化アクションプラン(以下、「アクションプラン」)のうち、外装サイズ標準化をより具体化し、外装サイズ標準化のルールを定めたガイドライン(以下「本ガイドライン」)を策定するための検討を行うことを目的として設置いたしました。本ガイドラインを策定し、加工食品分野における外装サイズの標準化を進めることでパレット積載効率の向上や共同配達の推進等を促し、メーカー、卸、小売店までの流通業務の省力化と車両積載率の向上や倉庫スペースの有効活用などで環境負荷の低減を目指します。

構成員は、複数の食品製造企業、卸企業、小売企業、物流会社等で構成され、オブザーバーに国土交通省、経済産業省、農林水産省の関係部局にご参加いただき、2020年7月30日に第一回の協議会を開催いたしました。ただし、本協議会の設置目的に鑑み、多くの加工食品メーカー様にガイドラインの普及を図る観点からも構成員については特定企業に限定されるものではありませんので、協議会にご関心を頂いた企業様は以下問い合わせ先までご連絡いただきたく存じます。

#### 2 本ガイドラインの位置づけについて

本協議会は、本ガイドラインの策定を通じて、物流を考慮しつつ標準化された製品外装サイズ設計の考え方を加工食品メーカーが実践するための具体的な改善方法を提供することを主眼としています。

本ガイドラインの策定により、アクションプランをより具体化するためのモデルケースを提示することで、結果として多くの加工食品メーカー様が本ガイドラインの主旨に賛同し、標準化につながる取り組みを進めたいと考えております。しかし、導入判断については、各社の自発的な発議に委ねるガイドラインを想定しており、事業者間の取引条件に反映するような拘束力は想定していません。

#### 3 パレットサイズの統一化について

パレットを用いたユニットロードは、従来から取り組みが進められてきましたが、メーカー間でパレットサイズが統一されておらず、この結果外装箱サイズも一貫性に欠け、物流上の課題となっていました。本協議会では、JISZ0601(プールパレット—貿易用平パレット)で規定されている 1,100mm×1,100mm(通称 T11 型)のパレットをベースとして検討を進めています。

#### 4 今後のスケジュール

2020年11月頃までに本ガイドラインの策定を目指し、協議会での議論を進めていきます。

#### 5 本件に関する問い合わせ先

加工食品分野における外装サイズ標準化協議会 事務局

株式会社日通総合研究所 金澤(電話番号090-1057-4844)

以上

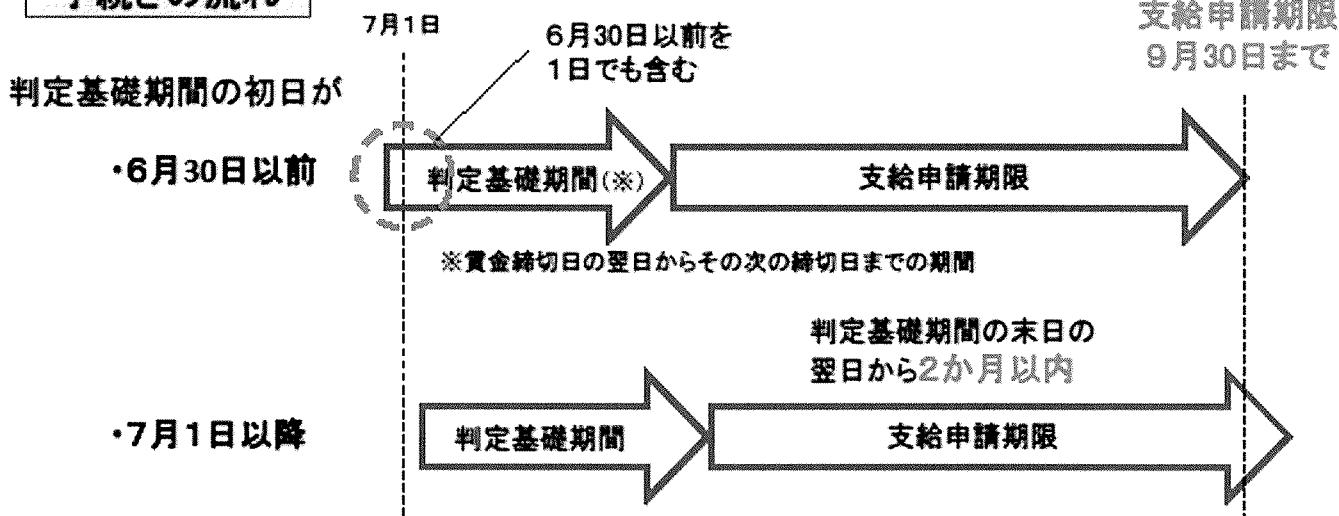
## 新型コロナウイルス感染症の影響を受けた事業主に対する雇用調整助成金等の申請期限を延長しました

### 特例措置の内容

雇用調整助成金及び緊急雇用安定助成金の支給申請について、通常は、判定基礎期間の末日の翌日から起算して2か月以内に支給申請を行う必要がありますが、令和2年1月24日(※)から6月30日までに判定基礎期間の初日がある休業等については、令和2年9月30日まで申請ができるようになりました。

(※)緊急雇用安定助成金については、令和2年4月1日

### 手続きの流れ



**判定基礎期間の初日が6月30日以前の休業等に関する雇用調整助成金等の支給申請は**

**令和2年9月30日まで** (郵送の場合は必着)

6月30日までに休業等を行い、雇用調整助成金等の活用を検討している事業主の方は、お早めに最寄りのハローワークまたは都道府県労働局へご相談ください。

### その他の特例措置の内容

その他の特例措置の情報や具体的な手続きの流れについては、厚生労働省・都道府県労働局のホームページでご案内しております。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kouyou\\_roudou/kouyou/kyufukin/page107.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kouyou_roudou/kouyou/kyufukin/page107.html)  
ご不明な点は下記のコールセンターまでお問合せください。

学校等休業助成金・支援金、雇用調整助成金コールセンター  
0120-60-3999 受付時間 9:00~21:00 土日・祝日含む



厚生労働省・労働局・ハローワーク

LL020825企02

# 商慣習見直しに取り組む事業者の募集について

～10月30日「全国一斉商慣習見直しの日」に向けて～

農林水産省は、食品関連事業者における食品ロス削減の取組の推進のため、商慣習見直しの取組を実施する事業者を本日から募集し、本年10月30日の「全国一斉商慣習見直しの日」に応募いただいた事業者名を公表します。

## 1. 背景

食品ロスを削減するため、農林水産省は、補助事業にて製造業・卸売業・小売業の話し合いの場となる「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」の設置を支援し、以下の商慣習の見直しを推進しています。

### 【納品期限の緩和】

賞味期間の3分の1以内で小売店舗に納品する慣例である、いわゆる「3分の1ルール」があります。このルールのもとでは、賞味期間の3分の1以内で納品できなかったものは、賞味期限まで多くの日数を残すのにも関わらず、行き場がなくなり廃棄となる可能性があります。このため、納品期限を緩和することは食品ロスの削減につながることが期待されます。

### 【賞味期限表示の大括り化】

多くの商品の賞味期限表示が年月日で表示されています。一方で、小売業者の在庫商品よりも賞味期限が前であることが理由で、商品を納品できないことがあります。これにより納品できなかった商品は廃棄の可能性が高まります。このため、賞味期限を年月または日まとめ(年月日表示のまま、日の表示を例えば10日単位で統一)にするなど大括り化して表示することにより、在庫商品と納品する商品の賞味期限が同一となり、食品ロスの削減につながることが期待されます。

### 【取組状況】

農林水産省では、食品ロス削減をフードチェーン全体で解決する必要があることから、平成24年度に上記ワーキングチームを設立し、有識者を交えた検討会や実証実験の結果を基に、納品期限を緩和しても小売店舗で廃棄増加等のリスクが少ない品目として、推奨3品目(飲料、賞味期間180日以上の菓子、カップ麺。)の設定等を行うことにより、商慣習の見直しを推進してきました。また、本ワーキングチームの事務局である公益財団法人流通経済研究所が商慣習の見直しに取り組む事業者の調査を行ったところ、令和2年3月時点の結果は、以下のとおりとなりました。大手企業を中心に、一定程度の取組が進んでいますが、地方や中堅・中小規模の企業における取組の拡大も必要となっています。

## 2. 商慣習の見直しに取り組む事業者の募集

### 1) 募集内容

昨年制定された食品ロス削減推進法により、10月が「食品ロス削減月間」、10月30日が「食品ロス削減の日」とされました。この機会をとらえ、本年10月30日を「全国一斉商慣習見直しの日」とします。食品ロスの削減を図るために、各地域ができる限り多くの事業者が一斉に商慣習の見直しに取り組むことが効果的です。食品製造業者、小売業者における商慣習の見直しを後押しするために、以下の商慣習見直しに取り組む事業者を募集し、この「全国一斉商慣習見直しの日」に公表を行います。

#### (ア) 食品小売業者

推奨3品目(飲料、賞味期間180日以上の菓子、カップ麺。以下同じ。)の納品期限の緩和

#### (イ) 食品製造業者

推奨3品目の賞味期限表示の大括り化(年月表示、日まとめ表示)

## (2) 募集対象者

(1)の(ア)、(イ)の内容に、現在取り組んでいる、または取り組む予定の食品小売業者及び製造業者

※「取り組む予定」とは、取組を開始する時期(年月)が定まっている事業者となります。

※この募集は、本年度農林水産省補助事業の中で行われている、公益財団法人流通経済研究所発出の納品期限緩和及び賞味期限大括り化のアンケート調査と連動して行っております。そのため、すでに公益財団法人流通経済研究所からの調査票を受け取られた事業者につきましては、その回答をもって当募集への応募に代えさせていただきます。

## (3) 応募方法

下記HPより、1及び2の様式に御記入いただき、以下のメールアドレスまで提出してください。

※メールの件名は、「商慣習の見直しについて」とし、提出する応募様式と御社名と一緒にご記載ください。例:「商慣習の見直しについて(別紙1、〇〇株式会社)

※応募様式のファイル名は、別紙1または2のファイル名に御社名を記載してご提出ください。

例:「別紙1(〇〇株式会社)」

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyo/200812.html>

〈提出先〉 [loss-non@maff.go.jp](mailto:loss-non@maff.go.jp)

## 3. 「食品小売業対象のセミナー」の開催

食品ロス削減の機運を高めていくため、当省補助事業により公益財団法人流通経済研究所の主催による「食品小売業対象のセミナー&意見交換会」を9月3日に東京都、9月10日に岡山県において開催いたします。参加方法等詳細はこちらから。



[https://www.dei.or.jp/seminar/seminar\\_200903](https://www.dei.or.jp/seminar/seminar_200903)

# 豆腐マイスターNEWS

## 豆腐マイスター認定講師工藤詩織さんが テレビ朝日「かみひとえ」に出演し、お豆腐を紹介！

豆腐マイスター座学認定講師である工藤詩織さんが、8月31日テレビ朝日放送の「かみひとえ」に出演。番組ではタレントの朝日奈央さん、夏菜さんが、7種類のお豆腐を食べ比べ、それをフレンドであるという企画。工藤さんがあ二人をナビゲートし、お豆腐屋さんへの取材や豆知識クイズなどでお豆腐の魅力を伝えていきました。



食べ比べで紹介していただいたお豆腐は、「三善豆腐工房 小糸在来の絹」「根きし 笹乃雪 絹ごし豆腐」「とうふ工房ゆう 特選絹ごし」「気合豆腐埼玉屋 塩田」「小野田豆腐店 茨城在来よせ」「樋口豆腐店 絹ごし」「とうふ工房わたなべ 霜里きぬ豆腐」。

どれも特徴のあるお豆腐で、画面からお豆腐のおいしさが伝わってくるようでした。ご協力いただいた各店の皆様に感謝を申し上げます。



ユーチューブで番組のダイジェストを見ることができます。

<https://www.youtube.com/watch?v=e6aBwyj417g>



TOFU  
MEISTER

<https://mytofu.jp/>

豆腐の伝道師、続々誕生、豆腐マイスター  
は、現在 3,342名となりました。

問い合わせ先：一般社団法人 日本豆腐マイスター協会（磯貝まで）

[tofupj@mytofu.jp](mailto:tofupj@mytofu.jp) TEL : 050-3786-1028 FAX : 050-3737-9594