

団体会員
一般会員
賛助会員
協賛企業

各位



関係部署にご回覧ください。

--	--	--	--	--

令和3年 7月 8日
一般財団法人 全国豆腐連合会
会長 東田 和久

REVIVE JAPAN

コロナからの復興は豆腐業界から！

アンケート結果(後掲)を踏まえ、

地区大会(予選)は東日本・西日本の2会場に集約、

第6回全国豆腐品評会(本選)は、

明年 2月26日(土)、

ニッポン豆腐屋サミットとの同時開催を決定！

去る6月14日(月)、第6回全国豆腐品評会運営委員会(東田和久委員長/全豆連会長)は、6回目となる委員会(Web)を開催。先に行われた品評会開催に関するアンケート結果を踏まえ、新型コロナウイルス感染症の影響を考慮し、これまで全国6ブロックで行われていた地区大会(予選)を東日本・西日本の2会場に集約し開催することを決定しました！農林水産大臣賞・同食料産業局長は継続授与されます。

また、席上、次回のニッポン豆腐屋サミットの開催地・千葉県の実行委員会と協議が行われ、明年2月26日(土)~27日(日)に千葉県・幕張にて「ニッポン豆腐屋サミット」の開催及び品評会の本選・受賞式を同時開催することも決定されました。

なお、東日本予選は10月2日(土)東京都台東区

「東天紅 上野店」、西日本予選は10月24日(日)京都府京都市「リーガロイヤルホテル京都」にて開催されます。詳細につきましては後日、当該地区の運営委員及び全豆連HPよりお知らせ致します。



【第6回全国豆腐品評会の開催に関するアンケート結果】

令和3年6月10日（木）を回答期限とし実施したアンケート結果をお知らせ致します。

調査対象はこれまで行われた品評会参加者を中心に、各地区を担当する運営委員が調査の依頼・回収に当たりました。

調査結果では、豆腐製造事業者の品評会への関心の高さが伺える反面、新型コロナウイルス感染拡大による影響を懸念する声も相当数あり、開催の是非についてはほぼ伯仲していました。しかし、**開催するとした場合の出品意欲は旺盛なものが伺えたことから、時期を調整し品評会の開催が検討**されました。また、地区大会（予選）の開催が困難な地区も散見されたことにより、運営委員会では今回に限り地区大会を集約することが議論の中心となりました。開催することとなれば調査結果を見てのとおり出品数が多く既に“全国一本”での開催は困難な状況であるため、これを踏まえ**東日本・西日本の全国2会場での予選を行う**ことが決定されました。

一方で、品評会の運営についても**審査員を豆腐業界関係者を中心に選出**することや、お力添えをいただいている**豆腐マイスターや関係者の皆様のリスクを考慮し引き続き万全の感染症対策**を講じることなどが検討されました。

また、**東日本・西日本予選共に4部門の出品数は各60点に制限（先着順）**することとし、これにより、**本選への出品数を調整**することとなりました。なお、**今回より新たな審査基準が導入**されますが、**アメリカ・カナダ大豆使用製品の選出ルールは従前どおりとし、農林水産大臣賞・同食料産業局長の授与についても継続**されることとなります。

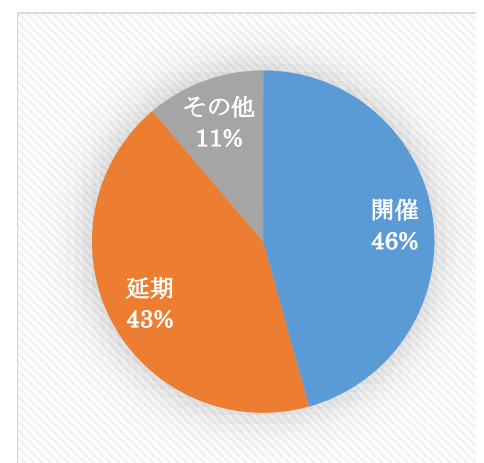
(R03.06.10 現在、n=116、回答率38.6%)

Q1. 第6回全国豆腐品評会(本選)の本年度開催について

- 開催を希望する 53件(46%)
- 延期を希望する 50件(43%)
- その他 13件(11%)

【主な意見】

- ・3年に一度くらいが良いのでは？
- ・コロナ終息までは代替イベントなどにしては？
- ・従来通りの開催方法ではダメ。
- ・オリンピック後に感染拡大するなら延期したほうが良い。
- ・コロナの状況次第ではあるが、出来ることなら開催を希望。
- ・運営委員会の負担の如何による。 ・中止を希望。

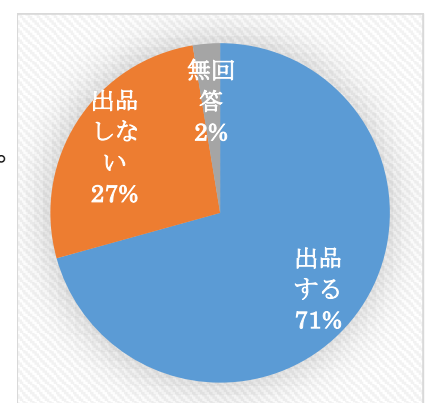


Q2. 同品評会が開催される場合の出品について

- 出品する 82件(71%)
- 出品しない 31件(27%)
- 無回答 3件(2%)

【主な意見】

- ・現時点で開催・延期を議論するのは困難。
- ・品評会の楽しみの一つである試食会をコロナ禍で開催するには問題がある。
- ・参加者が集まらないので、密になる心配がないのであれば大丈夫では？
- ・全国の豆腐に触れることができる絶好の機会を逃したくない。
- ・今の採点方法では出品しない。
- ・自分の店作りの中に品評会出品の意義を現時点では感じられない。
- ・国産大豆でもブランド大豆と在来種大豆に分けて評価してほしい。
- ・コロナの影響により。 ・費用が高すぎる。



Q3. 「出品する」と回答された場合の出品点数について

木綿(60点)

絹ごし(55点)

寄せ/おぼろ(78点)

充填(35点)

Q4. 同品評会についての意見・要望等

- ・品評会が一部の事業者の為ではなく全ての豆腐事業者や豆腐好きの人からも注目支持される大会になってほしい。 ・ワクチンの効果も考慮した上で開催可否を判断できる時期が良いのでは。
- ・運営委員会・各地区で「できるため」の開催手法を前向きに検討・模索してからにしては。
- ・県外への移動が出来ないので各県での開催が出来ればと思う。
- ・品評会を一つの目標として製造技術の向上につながる人がいるので行ったほうが良い。
- ・加工品・惣菜・菓子部門も加えてほしい。 ・業界発展の為には毎年開催しなくてはならないのでは。
- ・現地に行けない場合はオンライン等の参加を可能にしてほしい。 ・継続が大切。
- ・状況不安定のため、来年以降の再開を望む。 ・事務局・実行委員の皆様のご尽力に感謝いたします。
- ・他地域上位入賞者のまねをする出品者が増えていて点取り大会になりかねない。
- ・通常品と品評会用の豆腐に違いがあるが運営側は気にしていない。
- ・内輪祭りにならないよう、各自各社の志の向上を期待する。
- ・凝固剤等の製品安全データシートを送るのが大変なので省略してほしい。
- ・コロナ禍でも業界として発信ができればと思う ・従来の枠組みを変更した開催を希望します。
- ・ランキング好きな人が多いので業界を盛り上げるために行ったほうが良い。
- ・豆腐以外の厚揚・油揚・がんもどきなども品評会で扱ってほしい。

「関東豆腐連合会」発足へ！！



全豆連・関豆ブロック協議会(宇佐見 順会長/全豆連理事)は、6月30日(水)14:00より、全豆連会議室におきまして令和3年度第2回理事会を開催し、定時総会提出議案の審議を行い、新会則(案)、理事・監事・相談役の選任(案)、収支予算(案)・会費分担額(案)(※一部継続審議)、会員登録・新規会員の募集、定時総会の開催日程、第6回全国豆腐品評会・東日本大会の開催、その他について審議が行われ、それぞれ可決承認されました。

新会則により名称も「関東豆腐連合会(略称:関豆連)」に改名し、事業活動には共同経済活動の調査研究や若手後継者の育成に資する活動が新たに盛り込まれ、理事定数も8人以上10人以内に大幅に増員されることとなりました。関豆連では今後、新規会員の参画を協力を推進するとともに、10月に控えている第6回全国豆腐品評会・東日本大会及び明年2月に開催を予定している第10回ニッポン豆腐屋サミットの開催推進を図るべく、来る7月28日(水)14:00より、定時総会を開催し正式に発足することとしております。

＝ 全豆連新会員のご紹介 ＝

このほど新規にご加入された会員をご紹介申し上げます。全豆連の活動に深いご理解とご協力をお寄せいただきましたことに厚く感謝申し上げますとともに、共に手を携え豆腐業界の難局に向かってまいりたいと存じます！

《一般会員》

【敬称略】

丸谷豆腐店(丸谷 一生 代表/広島県)
TOFokU (鬼東 拓哉 代表/岩手県)

「豆腐業界の新時代」に向け、忌憚の無いご意見と旧に倍するご指導・ご鞭撻をお願い申し上げます。

日本の豆腐文化を守る議員連盟(豆腐議連)新会員のお知らせ

標記議連事務局より、衆議院議員・國場幸之助先生(九州ブロック)がこのほど豆腐議連に加盟されたとのご連絡をいただきました。國場先生は、保守系政治家を多く輩出した早稲田雄弁会のご出身で、沖縄県知事の秘書を務められた後、2000年、沖縄県で史上初の20代の県議会議員となられ、沖縄県とも太いパイプをお持ちです。沖縄の豆腐業界は今、島豆腐のHACCP問題で揺れていますが、議連にまたお一人心強いお仲間が加わりました。先生のご加入により豆腐議連は現在、衆議院78名、参議院33名、顧問2名の113名の諸先生が所属されております。



令和2年度総務省「家計調査」から見る消費動向

過日、総務省が取りまとめている総務省家計調査(年計)が発表されました。全豆連では(株)フードジャーナル社とともにこのデータを基に長年に亘り豆腐製品の消費動向を取りまとめております。令和2年(2020年)は、前年を支出金額、購入数量ともに上昇しておりますが、単価に至っては最低を更新しています。購入数量については4丁増と大きく伸びており、新型コロナウイルス感染症の影響による巣ごもり需要、内食の増加が必要増の要因と言われておりますが、このところ健康志向の料理番組などでも豆腐製品が登場する機会は増加している感がいたします。注目が寄せられているのに価格は下がり続ける、業界のジレンマが続いています。

【豆腐製品の一世代当たりの消費動向】

金額：円

和 暦	/	西 暦	豆腐年間 支出金額	年間豆腐 購入数量 (丁)	一丁当たり の価格	油揚げ・ がんもどき 年間支出金額	豆腐製品年間 消費金額	月当たり 消費金額
昭和25年	/	1950	891	77.00	11.57	612	1,503	125.3
35年	/	1960	1,332	93.10	14.31	958	2,290	190.8
45年	/	1970	2,535	87.98	28.81	1,357	3,892	324.3
55年	/	1980	6,047	86.89	69.59	3,472	9,519	793.3
60年	/	1985	7,337	88.48	82.92	4,057	11,394	949.5
平成元年	/	1989	6,778	81.87	82.79	3,732	10,510	875.8
5年	/	1993	7,787	76.90	101.26	4,330	12,117	1009.8
10年	/	1998	8,032	80.07	100.31	3,938	11,970	997.5
15年	/	2003	6,770	73.95	91.55	3,405	10,175	847.9
20年	/	2008	6,344	74.24	85.45	3,430	9,774	814.5
25年	/	2013	5,575	79.77	69.89	3,065	8,640	720.0
26年	/	2014	5,569	79.03	70.47	3,114	8,683	723.6
27年	/	2015	5,662	79.71	71.03	3,233	8,895	741.3
28年	/	2016	5,666	81.30	69.69	3,135	8,801	733.4
29年	/	2017	5,479	80.22	68.30	3,057	8,536	711.3
30年	/	2018	5,352	83.73	63.92	2,946	8,298	691.5
令和元年	/	2019	5,118	80.93	63.24	2,880	7,998	666.5
2年	/	2020	5,309	84.41	62.90	3,027	8,336	694.7

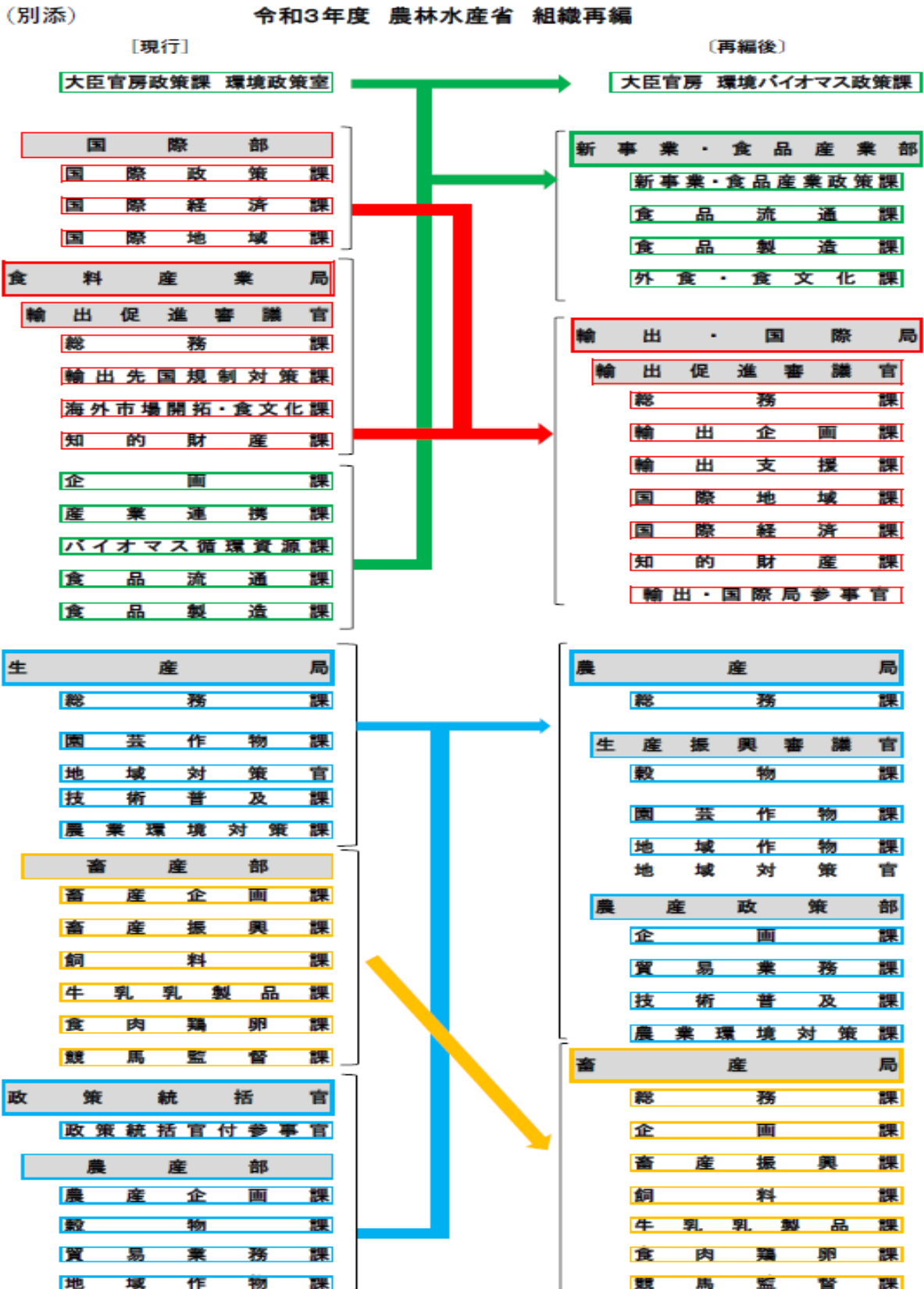
内は過去最高値。

参考資料：総務省「家計調査年報」 注：2人以上の世帯（平成11年以降は農林漁家世帯を除く）

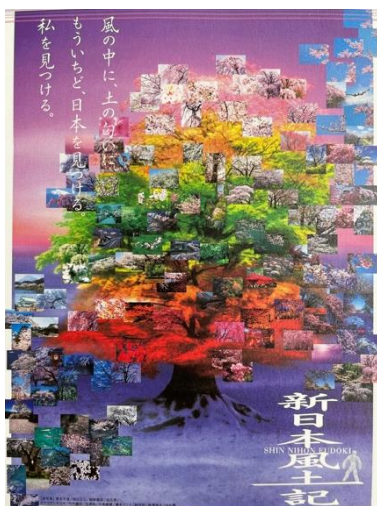
制作：（一財）全国豆腐連合会、(株)フードジャーナル社（無断複製、複写、転載禁止）

農林水産省の組織再編について

農林水産省では、令和3年7月1日、農林水産省組織令(平成12年政令253号)の一部改正により、農林水産省の部局課名が一部変更となりました。豆腐製造業との関係が深い「食料産業局食品製造課」は大臣官房新事業・食品産業部食品製造課に、「政策統括官付穀物課」は農産局生産振興審議官穀物課にそれぞれ再編されました。



NHK「新日本風土記 豆腐」が好評につき再々放送されました。



異例のことですが、全豆連が番組制作に協力させていただいた豆腐の魅力を世界に発信する標記番組が好評につき再々放送されました。

同番組は2017年に日本の食文化「豆腐」にフォーカスし数カ月に亘り取材が行われ、その都度NHKにも反響が寄せられていたもので、今回は2021年7月1日(木)16:14~NHK BSプレミアムで放送されました。

番組HPは、<http://nhk.jp/fudoki>



NHK「うまいッ！」の番組制作に協力しました！

「うまいッ！」と、うなるほどおいしい日本各地の食べ物を紹介し、魅力を再発見！さらに、産地ならではの料理や食材の生かし方など、生活を豊かにするお得情報も満載の23分の「食の情報バラエティ番組」がこのほど豆腐を題材として取材しており、その制作に協力しました。

番組では今回、(有)とうふ工房わたなべ（全豆連・関豆腐ブロック協議会会員（埼玉県））の「絹ごし豆腐」をベースとして取り上げ、豆腐の魅力やおいしさの秘密を伝えるとともに、厳選された素材や、生産者のこだわりの製造法、絹ごし豆腐を使ったアイデア料理などが紹介されました。放送日は7月5日（月）、NHK 総合 午後0時20分（再放送は7月10日（土）の午後5時15分）より放映されました。

加速するSDGs(持続可能な開発目標)への取り組み、大豆加工食品に追い風

2015年9月の国連サミットで採択されて以降、国連加盟193ヶ国が2030年の15年間で目標達成に向けて積極的に取り組んでいるSDGsですが、以降、環境負荷低減や食糧需給の観点からも植物性タンパクには熱い視線が向けられるようになりました。このSDGsの意義にはディーセントワーク(働きがいのある人間らしい仕事)や経済成長、技術革新の拡大といった持続可能な環境整備も含まれます。



相変わらず価格に一喜一憂する我々業界の国内情勢ですが、豆腐業界に対する国内外の評価はまさに雲泥万里(天と地ほどの大きな差があることの意)の感がいたします。国外ではその価値に対する評価は極めて高くなっているのに対して、国内では“あって当たり前”、“安くて当たり前”、これでは一向に事業環境の好転は期待できません。世界が認めたTOFUをはじめとする大豆製品には大いなる可能性が秘められています！！

「島豆腐（あちこーこー）」の存続に 御力をお貸してください！！

本年6月からのHACCP制度義務化に伴い、我が国固有の豆腐文化であります沖縄の「島豆腐（あちこーこー）」が1972年（昭和47年）の本土復帰時以来の2度目の窮地に立っています。これは製品が55℃を下回ってから3時間以内に喫食すること、または速やかに冷却し冷蔵することとされたためです。本来、“熱々”で提供することが「売り」であります島豆腐（あちこーこー）の新しい販売・流通形態確立に向けて沖縄県豆腐油揚商工組合が中心となりプロジェクトを立ち上げ支援を求めています。沖縄の仲間達のため是非、皆様のお力をお貸してください！支援協力の詳細は下記まで！



**あちこーこー豆腐
保存プロジェクト**

工場直送のできたて
温かい豆腐を食べられるのは沖縄だけ！

賛同者募集

賞味期限
3時間!!
沖縄でしか食べられない
あちこーこー豆腐

あちこーこー豆腐保存プロジェクト事務局
(沖縄県豆腐油揚協同組合内)

設立趣旨 島豆腐の手引で示された販売基準を着実に実施できるようにして、
沖縄の食文化である「あちこーこー豆腐」の安全を守る。

《 照 会 先 》

あちこーこー豆腐保存プロジェクト事務局

(TEL 098-834-3403 沖縄県豆腐油揚商工組合内)

HACCPのHOW-TO動画を配信しています！

本年6月より施行となりましたHACCPの運用を解説した豆腐業界向けHOW-TO動画をYoutubeで配信（パソコン・スマートホンでの視聴が可能です。）しています。2冊の手引書と併せHACCP導入にお役立てください。「油揚げ・厚揚げ・がんもどき・オカラドーナツ編」のご紹介ですが、「豆腐・豆乳・オカラ編」にも活用可能です！

<https://haccp.shokusan.or.jp/flexhaccp/flexhaccp-evideo/tofukakou-evideo/>

『令和2年度食品産業における取引慣行の実態調査報告書』について

＝ 調査結果と公正取引委員会の取り組み ＝

(一財)食品産業センターでは、平成6年から優越的地位の濫用の問題について積極的に取り組んでおり、平成7年以降はほぼ毎年食品製造事業者を対象に実態調査を実施し、協賛金、センターフィー、従業員派遣等の実態を明らかにしてきました。これは個々の食品製造業が問題の存在や特徴を公にするのが困難なことに鑑みて、同センターが業界全体の实態調査という形を通じて優越的地位の濫用の問題に対応することを目的としています。このほど、標記調査結果が公開されました(報告書は(一財)食品産業センターHP <https://www.shokusan.or.jp/> より閲覧できます。)

今回の調査では、

- ①協賛金、センターフィー、従業員派遣、不当な値引き・特売商品等の買ったとき、過度の情報開示の要求、プライベート・ブランド(PB)商品に関する要請、「改正独占禁止法」の認知度(優越的地位の濫用行為に係る課徴金制度導入)
- ②また、新型コロナウイルス感染症拡大に関係して不当な要請等がないかについても実態把握が行われました。

最近の取引慣行の動向を見ると、大規模小売店のバイイングパワーを利用した不当な要求による納入業者の負担については依然多くの問題、改善すべき課題が存在しており、納入業者、特に小規模事業者の立場としては、大規模小売店の不当な要求実態を直接告発することは将来の取引への影響が強く懸念されるため非常に難しい。このことが優越的地位の濫用になかなか歯止めがかからない大きな理由となっています。

優越的地位の濫用行為の禁止規定は昭和28年9月の独禁法改正時に導入されましたが、その目的は主として下請取引の公正化と、流通取引における優越的地位の濫用防止を図ることにありました。その当時の背景として、流通取引においては百貨店が問屋に対して売れ残り品の返品や、問屋の負担による手強い店員の派遣などを要請しており、こうした行為は中小小売商では容易にできないことでした。

公正取引委員会は、こうした行為を百貨店と中小小売商との競争における不当な競争手段として、昭和29年12月、優越的地位の濫用行為を規制する「百貨店業における特定の不正な取引方法」(百貨店業告示)を告示しました。百貨店業告示は、いわゆる百貨店、スーパー等を規制対象とするものでしたが、その後大規模小売業者の業態が多様化しその規模等も拡大する中、百貨店業告示の規制対象とならない大規模小売業者に係わる問題や不当な行為が指摘されるなど、必ずしも流通の実態にそぐわなくなっており、このような流通実態の変化に合わせるため公正取引委員会は百貨店業告示を見直し、新たに「大規模小売業者による納入業者との取引における特定の不正な取引方法」(大規模小売業告示)を指定し平成17年11月1日から施行されました。

その後、平成21年6月に独占禁止法が改正され「優越的地位の濫用」行為も課徴金の対象となり、違反行為に係る取引額の1%が課徴金として課せられるよう罰則を強化した改正独占禁止法が平成22年1月1日より施行されています。さらに公正取引委員会では、平成22年11月30日には優越的地位の濫用に係る法運用の透明性、事業者の予見可能性を向上させる観点から、独占禁止法第2条第9項5号に該当する優越的地位の濫用に関する独占禁止法上の考え方を明確にするため「優越的地位の濫用に関する独占禁止法上の考え方」を策定しました。

また、令和元年6月にも独占禁止法が改正され、課徴金制度については公正取引委員会の調査に協力するインセンティブを高める仕組みを導入し、事業者と公正取引委員会の協力による効率的・効果的な実態解明・事件処理を行う領域を拡大するとともに、複雑化する経済環境に応じて適切な課徴金を課せるように改正されました。(令和元年7月26日、令和2年1月1日、同年12月25日の三段階で施行)。ただし、優越的地位の濫用に係る課徴金については特段の変更はありません。

豆腐業界でも、「食品製造業・小売業の適正取引推進ガイドライン ～豆腐・油揚製造業～」が平成29年3月に策定(平成31年改定)されて以降、全豆連が行った調査でも標記調査と同様の改善傾向はみられるものの、顕在化していない事例も聞かれることから引き続き監視を続けていく必要性を感じます。

令和 2 年度食品産業における取引慣行の実態調査報告書のポイント

- 1 前回調査と比較し、調査項目への要求・要請については全ての項目でほぼ同じか減少した。問題とされる不当な値引き要求、買ったたきについては減少傾向が続いている。
- 2 要求・要請への対応については、不当な値引き、過度の情報開示以外の全ての項目で「ケースバイケースで応じている」が減少し、不当な値引き以外の全ての項目で「全く応じない」+「ほとんど応じていない」が増加した。
- 3 (2)センターフィー負担の要請の項目では、「センターフィー負担額の方がコスト削減分を上回る」との回答が前回調査と比較してかなり減少(41.4%→35.1%、-6.3%)した。また、前々回調査から調査項目に入れた実質センターフィーを別の名目での要請の有無については「あった」との回答が4.6%あったが、前回調査よりわずかに減少(-2.5%)した。しかし、別の名目での要請にも拘わらず、「全て応じざるを得ない」+「ほとんど応じている」が3割近くある状況が窺えた。
- 4 (5)過度の情報開示の要求の項目では、ノウハウ等を含む過度に詳細な情報・社外秘情報などの要求を受けたことが「あった」との割合は年々減少傾向であり、今回調査では前回調査とほぼ同じであった(9.9%→9.5%→7.0%→7.7%)。要求への対応については「全て応じざるを得ない」+「ほとんど応じている」が大幅に減少し、「全く応じない」+「ほとんど応じていない」が大幅に増加した。
- 5 今回調査項目とした(7)新型コロナウイルス感染症拡大に関係した要請については、不当であると思われる要請が「あった」との回答は1.7%(18件)であったが、具体的事例には様々な不当だと思われる事例があった。
- 6 事業者の資本金規模別分析では、(1)協賛金負担の要請、(2)センターフィー負担の要請、(3)従業員派遣の要請について、大規模事業者ほど各項目の要請を受ける割合が多く、逆に小規模事業者は要請を受ける割合は少ないものの、要請を受けた場合は概ね応じざるを得ない実態が窺われた。
- 7 平成21年の独占禁止法の改正により、「優越的地位の濫用」行為が課徴金の対象とされていることを知っている事業者の割合は前々回調査までの3年は同じ水準に留まっていたところ前回調査でわずかに上がったものの、今回調査ではわずかに下がった(-2.7)。今後とも「大規模小売業告示」と併せて、本調査結果報告の機会をとらえた継続的な制度の周知に向けた取組が必要と考える(58.9%→59.0%→58.1%→59.6%→56.9%)。

(まとめ)

今回の調査結果では、全体的にみると要求・要請は前回調査と比較して、全ての項目でほぼ同じか減少した。また、要求・要請があった場合でも、不当な値引き以外の全ての項目で「全く応じない」+「ほとんど応じていない」が増加した。全体的には前回調査より改善がみられる。新型コロナウイルス感染症拡大による不当であると思われる要請もみられたものの、感染症拡大を契機に改善されたと思われるものもあることから、検証は出来ていないものの、これが全体的な改善の一因ではないかと考えられる。

個々の回答事例からは、多くの問題、解決すべき課題があることが窺われる。本調査結果等を踏まえ、**従来の商慣習にとらわれることなく、商談や事前協議・説明の徹底等関係者全員の一層の努力により、更なる改善が必要と考える。**

新型コロナ対策資本金性劣後ローンの貸付限度額引き上げについて

＝経済産業省＝

新型コロナウイルス感染症により影響を受けた事業者に対する日本政策金融公庫及び商工中金等による中小企業者・小規模事業者向け新型コロナ対策資本金性劣後ローンについて、貸付限度額を引き上げます。今般、足下の新型コロナウイルス感染症の感染状況や中小企業者等の資金繰りの状況を踏まえて、7月1日(木曜日)から貸付限度額を7.2億円から10億円に引き上げます。

お申込み等の事前相談については、6月14日(月曜日)より以下の日本政策金融公庫及び商工中金等の窓口において受け付けています。

《各機関の相談窓口》

日本政策金融公庫 <平日>0120-154-505【9:00～17:00】 <土曜>0120-327-790【9:00～15:00】
商工組合中央金庫 <平日・土曜>0120-542-711【平日 9:00～17:00、土曜 9:00～15:00】

新型コロナ対策資本金性劣後ローンの概要

○日本政策金融公庫及び商工組合中央金庫（危機対応融資）

融資対象	新型コロナウイルス感染症の影響を受けた事業者であって、以下のいずれかに該当する者 ① J-Startupに選定された事業者、又は中小機構が出資する投資ファンドから出資を受けた事業者 ② 再生支援協議会の関与のもとで事業の再生を行う事業者、又は中小機構が出資する投資ファンドの関与のもとで事業の再生を行う事業者 ③ 事業計画を策定し、民間金融機関等による協調支援体制が構築 ^(※1) されている事業者 ^(※2) <small>(※1) 原則として融資後概ね1年以内に民間金融機関等から出資又は融資による資金調達が見込まれること (※2) 民間金融機関等からの協調支援を希望しない場合等においては、認定支援機関の支援を受けて事業計画を策定していれば対象</small>																
融資限度額	【中小事業・危機対応】1社あたり7.2億円⇒ 10億円 （別枠）、【国民事業】1社あたり7,200万円（別枠）																
融資期間	20年・10年・5年 1ヵ月（期限一括償還） ※5年を超えれば、手数料ゼロで期限前弁済可能																
貸付利率	融資後当初3年間は一律0.5%又は0.95%、4年目以降は直近決算の業績に応じた利率を適用 <table border="1"><thead><tr><th rowspan="2"></th><th rowspan="2">当初3年間及び 4年目以降赤字の場合</th><th colspan="2">4年目以降黒字の場合</th></tr><tr><th>5年1ヶ月・10年</th><th>20年</th></tr></thead><tbody><tr><td>中小事業・危機対応</td><td>0.50%</td><td>2.60%</td><td>2.95%</td></tr><tr><td>国民事業</td><td>0.95%</td><td>3.30%</td><td>4.70%</td></tr></tbody></table> <small>※直近決算の業績に応じて、毎年適用利率の見直しを実施</small>				当初3年間及び 4年目以降赤字の場合	4年目以降黒字の場合		5年1ヶ月・10年	20年	中小事業・危機対応	0.50%	2.60%	2.95%	国民事業	0.95%	3.30%	4.70%
	当初3年間及び 4年目以降赤字の場合	4年目以降黒字の場合															
		5年1ヶ月・10年	20年														
中小事業・危機対応	0.50%	2.60%	2.95%														
国民事業	0.95%	3.30%	4.70%														
担保・保証人	無担保・無保証人																
資本金性の扱い	金融機関の債務者の評価において自己資本とみなすことが可能 ※償還期限の5年前までは残高の100%を資本とみなすことが可能（5年未満からは1年毎に20%ずつ資本とみなせる額が減少）																
その他	本制度による債務は、法的倒産時には、全ての債務（償還順位が同等以下とされているものを除く）に劣後																

担当 中小企業庁金融課長 貴田 担当者:海老原、菊地、二川、藤岡

電話:03-3501-1511(内線 5271)
03-3501-2876(直通)
03-3501-6861・1087(FAX)

豆腐マイスターNEWS

■山口はるの先生がメディア出演、豆腐の魅力をPR

(一社)日本豆腐マイスター協会の理事で料理認定講師の山口はるの先生が、日本テレビ「ヒルナンデス！」とNHK「うまいッ！」に出演。いずれの番組でも先生より豆腐の魅力について存分にPRしていただきました！



日本テレビ「ヒルナンデス！」
(6月23日(水)放送)



NHK「うまいッ！」
7月5日(月)放送



<https://mytofu.jp/>

豆腐の伝道師、続々誕生！豆腐マイスター/ジュニア豆腐マイスターは、現在 4,171名 となりました。
(高校生のジュニア豆腐マイスター761名を含む)

問い合わせ先：一般社団法人 日本豆腐マイスター協会（職員まで）

tofupj@mytofu.jp TEL：050-3786-1028 FAX：050-3737-9594

事業者のみなさまへ

令和5年10月1日から
消費税の仕入税額控除の方式として
「**適格請求書等保存方式**」
(いわゆるインボイス制度)が導入されます。

国税庁

**インボイスを交付する事業者となるには
事前に登録申請が必要です！**



【登録申請受付開始:令和3年10月1日~】

登録申請は、**e-Tax**をご利用いただくと
手続きがスムーズです。

※インボイスとは、登録番号のほか、一定の事項が記載された請求書や納品書その他これらに類するものをいいます。

インボイス制度について

専用ダイヤル

【フリーダイヤル】0120-205-553
【受付時間】9:00~17:00(土日祝除く)

特設サイトへ



詳しくお知りになりたい方は

国税庁ホームページ (<https://www.nta.go.jp>)の「インボイス制度特設サイト」をご覧ください。

全豆連の販促・食育ツール、ご活用ください！

★ 食育用小冊子「知っているかな とうふのひみつ」

この冊子は、かねてより学校教育の現場からも要請をいただき、未来の消費購買層でもある低年齢層への啓蒙普及に資するもので、日本の豆腐の良さをわかりやすく伝えることを目的としております。乳幼児期は親からの受け身による“食べる食育”が主体ですが、就学時からは“学ぶ食育”のためのマンガ本形式の食育ツールとなっております。

B5版・全12頁 価格¥110円（税込・送料別）



★ 「豆腐読本」

お手元に「豆腐読本」、比類ない一書です！！

豆腐油揚製造事業者、業界関係者必携の“バイブル”！



基礎知識から豆腐の歴史、豆腐一般、豆腐の材料・資材、豆腐製造に使用する機械・器具、豆腐製造法、豆腐の品質管理、関係法規、開業支援、豆腐製造に関する各種トラブルQ&A、豆腐の美味しいレシピ等専門的分野に至るまでを網羅した比類ない一書です。

A4版・全163頁 価格¥3,300（会員は¥2,750）（税込・送料別）

★ DVD「お豆腐屋さんのこだわり豆腐」

- | | |
|-------------------|------------------|
| □とうふのうた | □職人がつくる本当においしい豆腐 |
| □豆腐の歴史 | □タメになるおとうふクイズ |
| □豆腐でビューティー&ヘルシー生活 | □荻原井泉水の言葉 |
| □家族で楽しく豆腐をたべよう！ | |
| □ALL PLAY | □ダイジェスト |

《収録内容》



価格¥715（税込・送料別）

このDVDは、こだわりを持って製造している豆腐製造事業者が大量生産・低価格商品との商品の違いや高付加価値製品の優位性をPRするために、一般消費者、学校・料理・栄養関係者向けにわかりやすく解説した内容（上記参照）となっております。

★ 「豆腐売りの喇叭(ラッパ)」すとらっぴ

大好評！



『ト～、フ～』と、ちゃんと鳴ります！本物顔負けの音色♪

ラッパのミニ解説付き・個別包装、製造物責任（PL）保険加入済。
（全長6.0cm×最大幅2.5cm×最大厚さ2.0cm）

価格¥550（税込・送料別）

ご要望により、卸（1ロット100個～@¥495 税込・送料別）を始めました！

豆腐販売の引き売り（移動販売）に使用されておりました豆腐売りのラッパは、響き渡るその音色から売り子の声や街の喧騒といった古き良き時代の情景とともに、日本の原風景までも彷彿させます。近年になり、その懐かしさと相まって古くて新しいツールとして甦り、移動販売を中心にその需要が広がっております。

★ 冊子「豆腐」新栄養成分表を収載、改訂第6版、好評頒布中！

豆腐製品に関する一般向け総括的冊子「豆腐」がリニューアルしました。改訂第6版となる同誌には、新たに油揚・厚揚・がんもどき等の一般的な製法や新しいレシピ集、統計データなどが収載されております。消費者庁のポータルサイトにも登録されており、広く消費者、料理・栄養関係者の要請にも対応しております。豆腐マイスター講座でも活用されています。

A4版・全36頁。価格¥550（会員は¥330）（税込・送料別）



いずれも豆腐製造事業者・関係各位はもとより、小・中学校などでの豆腐作り体験教室や一般消費者に向けた豆腐のセミナー等「食育」の活動や各種イベント、勉強会、そしてお得意様向けのグッズとして店頭での活用等にお役立てください。お問い合わせ・ご注文は、

全豆連：TEL03-3833-9351 またはFAX 03-3833-9353 へ！