

団体会員
一般会員 各位
賛助会員
協賛企業



関係部署にご回覧ください。

--	--	--	--	--

令和5年 4月 7日
一般財団法人 全国豆腐連合会
会長 東田 和久



みんなで作る日本の食卓

すべての人達が消費者、「食と農」を考える



消費者意識醸成対策プロモーション動画が公開されました。

この動画は、ウクライナ情勢等により高騰している原料問題を受け、食料品価格高騰に対して消費者に理解を求めるための政策として国が取り組んでいるもので、一例に豆腐業界を取り上げております。インターネット(Youtube・Tver等)の動画コンテンツなどの各種メディアを活用して食品原材料の価格高騰に関する周知を行うことで、価格転嫁を進めている食品事業者の後押しを図ることとしております。

食料の安定供給、国民生活への影響緩和と円滑な価格転嫁に資する情報発信を行うことにより質上げ原資を創出する目的もあります。是非、ご高覧ください！！（プロットは下記のとおり。）

おいしいを
いつでも、
いつまでも。

オープニング



イントロダクション



豆腐製造業について解説



大豆と豆腐の今とこれから

問題提起

その一丁に、
すべてをこめる。

製法業インタビュー
株式会社ライクスタカギ(社外員) 金子潤吉さん

インタビュー①

(株)ライクスタカギ(全豆連/一般会員)



インタビュー②

全豆連・東田和久会長(南久在屋)



ニッポン豆腐屋サミットの取り組みが収められています。



全国豆腐品評会の様子を紹介。



エンディング

動画は

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/think-food-agri/>

第11回ニッポン豆腐屋サミットは、 本年10月28日(土)～29日(日)の両日、 名古屋クラウンホテルにて開催決定！！

= 全豆連新会員のご紹介 =

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、共に豆腐業界の振興・発展に寄与したいと存じます！

《団体会員》

【敬称略】

べに白会

(構成員)

(株)佐嘉平川屋 (平川大計 代表取締役/佐賀県)

関西とうふ連合会

(構成員)

(有)三好商店 (永吉 末子 代表取締役/大阪府)

= 第7回全国豆腐品評会 = 地区大会(地方予選)開催情報

- | | |
|------------|--|
| 関東地区大会 | 令和5年6月10日(土) 東天紅 上野店 (東京都台東区)
詳細は、実行委員会 TEL 03-3833-9351 まで。 |
| 中国四国地区大会 | 令和5年6月25日(日) ユープラザうたづ (香川県綾歌郡)
詳細は、実行委員会 TEL 090-4973-3239 まで。 |
| 近畿中部地区大会 | 令和5年7月29日(土) リーガロイヤルホテル京都 (京都府京都市)
詳細は、実行委員会 TEL 075-361-0068 まで。 |
| 北海道・東北地区大会 | 令和5年7月22日(土) ※会場調整中
詳細は、実行委員会 TEL 011-861-2623 まで。 |
| 九州・沖縄地区大会 | 令和5年8月5日(土) ※会場調整中
詳細は、実行委員会 TEL 096-325-3817 まで。 |

令和4年度第3回理事会が開催されました。

3月29日(水)14:00より、標記理事会がハイブリッド形式により開催されました。会議では公益法人制度上の義務となる業務執行状況報告及び定款第7条に定める令和4年度事業計画(案)、収支予算(案)及び今後の全豆連・豆腐業界の活動、喫緊の課題等について意見が交わされました。

理事会は当日の出欠状況確認後、定款第32条の規定により有効に成立している旨が告げられた後、東田和久会長が挨拶、続いて定款第31条の規定に従い会長が議長に就任し議案審議が行われ全議案が可決承認されました。議案審議の概要は下記のとおり。



第1号議案/業務執行状況報告について

事務局より、令和4年5月25日以降の会員の加入・退会状況及び原材料等の高騰と価格転嫁に関する対応(別掲)、新食品表示制度等への対応(2023年(令和5年)4月より施行される改正遺伝子組換え表示、昨年4月に施行された原料原産地表示、既に運用が求められているHACCPに沿った衛生管理のフォローアップ)、第6回全国豆腐品評会・第10回ニッポン豆腐屋サミットの開催、「食品製造業の食品ロス削減対策に対する支援協力」、「国産大豆に関する情報交換会」への参画、特定技能(在留資格)実習生の幹旋・仲介、豆腐油揚類製造業に関する開業支援活動の実施、会報「全豆連」及び「全豆連報告」並びに「大豆近況」の発行、各種刊行物・広告宣伝ツール等の頒布、各種情報・参考資料の配布、各種実態調査実施及び行政庁からの調査要請への協力、全豆連ビルの管理・運営(テナントの異動、施設の改修・補修等、防災・環境・安全対策、境界問題の経過等)、渉外・庶務事項について報告致しました。

第2号議案/令和5年度事業計画(案)について

標記について、橋本専務理事より基本方針について触れた後、本連合会の基幹事業である振興調査事業・教育情報提供事業・宣伝普及事業及び共済事業、賃貸事業について説明が行われました。具体的には、

1. 振興調査事業

- ①適切な価格転嫁の円滑化に向けた活動の強化、②環境問題への取り組み、③豆腐の規格基準の確立に向けた活動の継続、④開業支援活動の実施、⑤人材確保支援活動の取り組み。

2. 教育情報提供事業

- ①第7回全国豆腐品評会及び第11回ニッポン豆腐屋サミットの開催、②機関紙の紙面向上。

3. 宣伝普及事業

- ①マスコミ等の取材への迅速・正確・丁寧な対応による豆腐の消費拡大への貢献、②豆腐業界イベント等のプレスリリース等パブリシティの充実、③全豆連ホームページの充実、④「豆腐読本」、冊子「豆腐」、「豆腐売りのラッパ」、DVD「お豆腐屋さんのこだわり豆腐」等オリジナルグッズの販売への注力。

4. 共済事業、5. 賃貸事業については、引き続き従前同様遂行していくこととされました。

第3号議案/令和4年度収支予算書(案)について

事務局より公益法人会計基準に沿って令和5年度の収支予算書(案)の説明に続き、エネル

ギーコストや諸経費の増加により厳しい運営を余儀なくされていることから、財源確保及び会員の新規加入促進など旧に倍するご支援・ご協力について要望されました。

第4号議案/その他

①円滑な価格転嫁の実現に向けて、②「環境を考えるとふプロジェクト」の推進パートナーの募集、③「4月8日おからの日」・第1回おからドーナツ選手権（おからドグランプリ）の開催、にっぽん伝統食図鑑リーフレット等の説明・紹介が行われました。

※令和4年度の活動の詳細は後日、事業報告書に取りまとめ会員各位宛てお届け致します。

4月8日は、「おからの日」

第1回全日本おからドーナツ選手権や料理レッスン等各種イベントが開催されます。

(一社)日本乾燥おから協会 <https://okara.or.jp/>

第7回全国豆腐品評会

第2回運営委員会が開催されました！！

3月24日（金）15：00より、全豆連会議室におきまして「第7回全国豆腐品評会」第2回運営委員会がハイブリッド形式により開催されました。



委員会では冒頭、TV取材のため遅延している東田和久運営委員長に代わり橋本一美全豆連専務理事より開会挨拶が行われた後、関東地区品評会運営委員に新たに兼松ソイテック㈱・高田禎仁氏が参画されたことが報告されました。

審議では、①各地区大会（地方予選）の準備進捗状況（別添参照）、②本品評会対象製品以外の豆腐製品コンテスト「Innovative Tofu Selection」（イノベーション部門）の開催・運営、③全国豆腐品評会HP（受賞製品・全国逸品豆腐のPR）の制作、④農林水産省の後援及び同大臣賞・同大臣官房長賞の申請、④その他について各委員、事務局より報告・提案が行われました。

また、**第11回ニッポン豆腐屋サミット**の進捗状況について当該地区・愛知県の川原委員（同サミット実行委員長）より、過日、実行委員会が正式に発足（既報）した旨及び同実行委員会において開催会期を本年**10月28日（土）～29日（日）**、会場を「**名古屋クラウンホテル**」とすることを決定、今後、サミットプログラムについての検討状況及び参加募集チラシの制作を4月中に行い、各団体等への活用と配布を進めていく旨が報告されました。

令和5年10月から消費税インボイス制度が始まります。



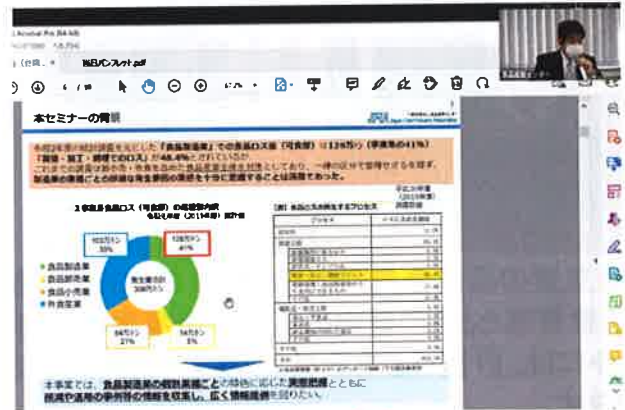
※各種支援措置があります！詳しくは財務省 HP→インボイス制度緩和措置へ。

「豆腐製造業での食品ロス削減対策」セミナー が開催されました！！

令和3年3月13日(月) 14:00 より、東京都千代田区・AP市ヶ谷におきまして標記セミナーが開催されました。



本セミナーには、月曜の午後にもかかわらず会場には34名・オンライン174名の計208名の豆腐業界関係者が参加されました。



冒頭、座長を務めた(一財)食品産業センター企画・渉外部 大石 聡 氏より調査内容・報告書の説明が行われました。

このセミナーは令和3年度補正予算「フードバンク支援緊急対策事業」によるもので、(一財)食品産業センターが受託、当連合会から大石眞太郎副会長が委員として参画されております。当日の講師は、全豆連の磯貝剛成評議員、全豆連一般会員の(株)染野屋・小野篤人 代表取締役社長兼CEOと豆腐マイスターでもある(一社)とうふ和みごはん・戸山千春 代表理事らが努めました。



来賓挨拶
農林水産省
大臣官房 新事業・食品産業部
食品ロス・リサイクル対策室
森 幸子 室長



「おからの価値と利活用
について」
(一社)日本乾燥おから協会
事務局
磯貝 剛成 氏



「(株)染野屋」の取組み
(株)染野屋代表取締役
社長兼 CEO
八代目 染野屋半次郎
小野 篤人 氏



「豆腐の活用提案」
(一社)とうふ和みごはん
代表理事
戸山 千春 氏

食品ロス削減に係る実態把握調査結果及び対策事例は下記 URL をご確認ください。



<https://www.shokusan.or.jp/news/5727/>

全豆連と(一社)日本豆腐マイスター協会が今後取り組みを進めてまいります「環境を考えると豆腐プロジェクト」にも関連する本セミナーは、新しい豆腐業界の未来を創造する機会となりました。もとより豆腐製品(大豆加工食品)は畜肉からたんぱく質を摂取するよりも環境負荷低減を図れる地球に優しい食品です。「豆腐製品を摂取することは環境にも配慮している」ことを消費者に伝えていくことで、その価値を高めてまいりたいと考えます。また、このたびの食品ロス削減や環境に配慮する取り組みは、食品製造事業者として、また、企業人として看過できない事由として今後更に求められます。身近な“できることから”取り組みをご検討ください。

第7回全国豆腐品評会 中国四国地区大会がキックオフ！！



去る3月11日(土)16:00より、香川県「ユープラザうたづ」におきまして標記大会に向けたキックオフミーティングが開催されました。検討された議案では、①地区大会開催要綱、②付帯セミナー・講演、③予算計画書、④役割分担、⑤出品事業者募集方法、⑥審査員構成、⑦各種準備事項、⑧次回ミーティング日程、⑨その他(品評会審査対象4部門以外の豆腐製品の審査を想定した「Innovative Tofu Selection」(揚げや変わり豆腐、豆腐スイーツなどを対象))についてそれぞれ審議が行われ、前掲の会期にて中国四国地区大会の開催が決定致しました。

全豆連の団体会員の中でも屈指の結束力を誇る四国豆腐連合会が中心となり、中国地区の豆腐製造事業者有志とともに管内の豆腐製造事業者に同地区大会参加に向けアプローチをしてまいります。付帯イベントには、『「崖っぷち会社」が生まれ変わった3つの方法』の著者・中山 裕一朗氏の講演が予定されております。

～ 茨城・つくば山麓で定例会を開催～

——— ベ に 自 会 ———

豆腐製造業のビジョンをテーマに意見交わす

全国各地の豆腐製造業者・資機材業者による有志団体・ベに白会(梶原歳之会長/全豆連団体会員)の例会が3月4日(土)～5日(日)、茨城県・つくばグランドホテルで開催され、17名の会員・ゲストが集い明日の豆腐業者の活路について意見が交わされました。

同会は、平成10年の設立以来、幹事持ち回り制で年2回の定例会を開催。今回の幹事は高橋真弘氏(関東豆腐連合会理事/㈱高橋食品(茨城県))が務めました。



参加者 (敬称略/順不同)

伊丹食品(株)(北海道) ㈱湧水の里(北海道) ㈱大内豆腐店(福島県)
 ㈱高橋食品(茨城県) ㈱金子商店(神奈川県) 阿部商店(埼玉県)
 篠崎商事(株)(東京都) 社の豆腐工房三河屋(神奈川県)
 ㈱山久食品(山梨県) ㈱くすむら(愛知県) 郡上小町(合)(岐阜県)
 ㈱久在屋(京都府) ㈱梶原食品(岡山県) ㈱アースシステム21(岡山県)
 ゲスト：泰喜物産(株)(東京都) ㈱佐嘉平川屋(佐賀県)
 ㈱フードジャーナル社(京都)

計17社・17名



今回の定例会は1部では、前回の東京会議以降の会計報告と参加各社の近況報告、コーヒープレイクを挟み2部では幹事から近年、大手メーカーの倒産や町店の廃業が相次ぐ中、これから先豆腐業界がどうなっていくのか、自分はその中でどうしていくべきかについて意見を交わしたいと提出された「沈みゆく豆腐業界、未来のビジョンは見えていますか」をテーマに議論が行われました。

会員から「こだわった造りでしっかりとした値段をつけても売れる状況にする。実践している店はある。ファンが付く店は凄く好調」「自分は卸売をしないと決めた。やりたいことをやっていると元気が出る。その方が業績も不思議と上がる」「価格決定権を誰が持つかが一番の理由に

なる。うちは通販や飲食に力を入れ、地域性を持ってブランド化に取り組んだ」「これまでのやり方から思い切った業態の転換が必要」「そもそもビジョンとは何か。儲けることはビジョンではなく、豆腐を作って売ることを通して何をしたいか。そこを考え、示すことが大事」などの意見が示されました。

その他、人手不足の課題について、求人をしてでも人材の確保ができない状況を吐露する参加者に向けて、自身の対応策や意見が述べられました。

2部終了後は、同ホテル内宴会場で懇親会が催され、その後は「①ブランド豆腐の構築と方向性＋経営者の必須条件」「②豆腐屋雑学と最新情報」といったテーマ別に部屋に分かれ、同会恒例の「部屋飲み勉強会」が車座座談会形式で行われました。

次回は佐賀会議

翌日午前9時からの3部は、原価計算による値付けの決め方、通販品目の決め方、ヴィーガン・アレルギーフリーの対応、インバウンド需要、おからの再利用、給食事業の課題など、参加者の興味のあるテーマで忌憚のない意見を出し合いました。

最後に役員改選が行われ、柴原淳一氏（尙柴原商店）が副会長を辞任、新たに柘植一憲氏（株式会社すむら）が副会長に就任。新事務局長に阿部 栄氏（阿部商店）が着任、前事務局長の和田司郎氏（株式会社山久食品）は事務方顧問に就任しました。また、株式会社佐嘉平川屋（佐賀県）の同会入会が、会則に従い例会での会員全員の同意を得て了承されました。次回例会は9月頃、佐賀県で開催される予定。

4月より遺伝子組換え表示制度が改正されました！！

会員各位におかれましては既にご高承のことと存じますが、食品表示基準の一部を改正する内閣府令が平成31年4月25日に公布され、遺伝子組換え表示は経過措置期間を経て令和5年4月1日より新たな表示制度となりました。

義務表示制度については現行制度からの変更はありませんが、任意表示制度については改正されております。既にご対応済みのこととは存じますが、詳細につきましては下記リンクよりパンフレットをご参照ください。



https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/assets/food_labeling_cms202_220329_01.pdf



「楽しみ」と「愉しみ」

2023 WORLD BASEBALL CLASSIC (WBC) が去る3月22日に閉幕しました。日米による決勝は平日の8時からの放送にもかかわらず平均世帯視聴率（関東地区）は42.4%で、日本戦は全て40%を超えたそうです。幾度となくピンチを乗り越え勝ち進んだ侍ジャパンの奮闘には大いに“楽しませて”いただいたところです。

この「楽しむ」なのですが、与えられたこと（受動的）に対して“たのしく過ごす”ことを差し、一方で「愉しむ」は自分自身の気持ち、思いから感じ生まれる“たのしい状態”（能動的）を指すそうです。厳しい経済環境下にあって「楽しみ」も失われがちではありますが、「〇〇であつたらいいな、〇〇できたらいいな」といった日々の「愉しみ」は誰もそれぞれの心中に少なからず抱いているものです。

侍達に世界一をもたらしたのは、心底野球を愛してやまない大きな野球少年達が「楽しむ」ことができたことが勝因だったのではないのでしょうか？私達も侍ジャパンにあやかり、愉しみながら『さあ、行こう！』

円滑な価格転嫁の実現に向けて

= 公正取引委員会 =

政府として、中小企業等が労務費、原材料費、エネルギーコストの上昇分を適切に転嫁できるようにし、賃金引上げの環境を整備するため、令和3年12月27日の閣議了解に掲げられた「パートナーシップによる価値創造のための転嫁円滑化施策パッケージ」や、令和4年10月28日に閣議決定された「物価高克服・経済再生実現のための総合経済対策」を推進してきている中、公正取引委員会は、下請代金支払遅延等防止法(下請法)上の「買ったたき」や、私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律(独占禁止法)上の「優越的地位の濫用」に関する執行強化など、中小事業者等の適正な価格転嫁に向けた取組を進めているところです。

さらに、公正取引委員会として、価格交渉促進月間が始まった令和5年3月1日、適正な価格転嫁の実現に向けた更なる取組方針を取りまとめ、別添のとおり、新たに「令和5年中小事業者等取引公正化推進アクションプラン」(以下「令和5年アクションプラン」といいます。)として公表しました。

下記の要請事項についてご承知おきの程お願いいたします。

- 1 公正取引委員会は、現下のような労務費、原材料価格、エネルギーコスト等のコストの急激な上昇という経済環境においては、
 - ・ **受注者からの要請の有無にかかわらず、発注者から積極的に価格転嫁に向けた協議の場を設けていくこと**

内閣府・公取委・中小企業庁・農水省に具申した全豆連の主張・意見が反映されております。

- ・ 受注者からの取引価格引上げの要請を受け入れない場合であっても、**価格転嫁をしない理由を書面、電子メール等の形に残る方法で行うこと**

が発注者に求められている旨を明確化してきたところであり、令和5年アクションプランにおいて改めて明記されました。

- 2 公正取引委員会は、令和5年アクションプランにおいて、今後、令和4年6月1日から令和5年5月31日までを調査対象期間とし、**転嫁円滑化に向けた更なる調査を実施**することとしました。

会員各位におかれましては、転嫁円滑化に向けた更なる調査への積極的な御協力をお願いいたします。

- 3 公正取引委員会は、令和5年アクションプランにおいて、今後、関係省庁とも連携し、法違反等が多く認められる業種における取引適正化に向けた取組強化の把握を行うこととしました。

会員各位におかれましては、豆腐業界の実情を訴求し一層の取引適正化に向けた必要な取組の強化及び令和5年秋を目途に開始を予定しているフォローアップへの積極的なご協力をお願いいたします。

農林水産省『にっぽん伝統食図鑑』

～地域固有の伝統食を紹介、今後も追加掲載が予定されています。～

農林水産省



ABOUT

事業の説明

平成 25 年 12 月、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」。近年、海外での日本食レストラン数が約 15 万 9 千店（令和 3 年）となるなど、日本の多様な食文化は、海外における日本食の人気を支えており、その歴史性・健康性・持続的な側面は、海外で日本産農林水産物・食品を他国産と差別化できる強みとなっています。

また、海外における健康な食生活への関心の高まりから、味噌、醤油などの発酵食品などの需要が増加し、それらの食品に関する情報を求められています。

そうした中、農林水産省では、第 4 次食育推進基本計画（令和 3 年 3 月食育推進会議決定）を踏まえ、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化を次世代に継承していくため、様々な活動を行っています。

しかしながら、全国各地域で古くから存在している地域の食材を基に、気候・風土など地域の特性を活用し、保存性、食味などを工夫しながら長年製造されてきた食品及びそれを活用した料理に関する情報は各地に存在するものの、それらは集約されておらず、総論的に活用できない状況にあると考えます。

そこで、本事業では

1 伝統食の保護・継承

2 伝統食の認知拡大

3 伝統食の輸出拡大の推進

を目的として、日本の各地域が誇る伝統食のデータベースとなる Web サイトを作成しました。「にっぽん伝統食図鑑」では、各地域で選定された伝統食のいわれ・歴史やレシピ等、また、伝統食を生んだ地域の背景等についてのデータベースを作成し、情報発信します。ご家庭での調理や外食企業でのメニュー化、食品製造企業での商品化、海外への情報発信などに、是非ご活用ください。

<https://traditional-foods.maff.go.jp/about/>

環境を考えると豆腐プロジェクト

推進パートナー募集!!



環境を考えると豆腐PJ

環境問題への貴社の取り組みをお聞かせください!

詳しくは

〈環境を考えると豆腐プロジェクト事務局〉

mail kankyo@otofu.jp

または

(一社) 日本豆腐マイスター協会・(一財) 全国豆腐連合会 まで。

麦・大豆利用拡大事業に係る新商品開発等事業の公募開始について

国際的な穀物の供給懸念から、食料安全保障の重要性が高まる中、麦（大麦、はだか麦及び小麦をいう。以下同じ。）・大豆については、食料自給率向上や水田フル活用の観点から、需要を捉えた生産拡大を図る必要があります。また、麦・大豆の生産は天候等による豊凶変動が大きく、実需者は安定供給に対する不安があることから、利用拡大に踏み切れていない状況にあり、麦の一層の利用拡大を図ること、さらに、環境負荷の低減等から注目されている大豆ミート等の新規用途への利用促進を図ることが重要になっています。

このため、麦・大豆の利用拡大に向け、食品関連企業等が行う新商品の開発等に必要な機器の導入等の取組を支援します。

麦・大豆利用拡大事業に係る新商品開発等事業の公募の実施については、下記、一般社団法人全国米麦改良協会のホームページより公募要領・実施要領をご参照ください。

また、本事業における補助金の額は、原則として一つの応募申請当たり1,000千円以上10,000千円以内（ただし、新商品の製造等に必要な機器の開発・改良等の取組を行う場合にあっては15,000千円以内とします。）。

1 産地と連携した新商品の開発等に必要な検討・試作品の開発

- (1) 新商品の開発等のための検討会の開催、市場動向調査の実施
- (2) 新商品の開発等のための試作用原料の調達
- (3) 新商品の開発等に必要試作、2により開発又は改良した機器を用いた試作品の製造、試作品に係るパッケージの開発等
- (4) 開発した新商品の分析
- (5) 包装容器・原料原産地表示ラベルのデザイン作成、産地と連携した新商品の製造等に必要な機器の開発・改良等

2 産地と連携した新商品の製造等に必要な機器の開発・改良等

- (1) 新商品の製造用機器等の開発・改良及び新たに開発した機器の導入・設置
- (2) 新商品の原料原産地表示に必要な機器の導入・設置

3 試作品のプロモーション

- (1) 試作品のPRのためのパンフレット等の作成
- (2) 試作品の試食会の開催、商談会等の出展

詳細は → (一社) 全国米麦改良協会 <https://www.zenkokubeibaku.or.jp/mugi.html>

外食・中食における食物アレルギーの情報提供のためのパンフレットについて

消費者庁・農林水産省では、外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の周知のため、啓発用資材としてパンフレット、ポスター等を作成し、周知・広報に取り組んでおります。

当業界でもイートインスペースや豆腐料理店を併設されておられる事業者も散見されますことから、該当されます豆腐製造業・販売に関わる事業者におかれましては、本資材を参考に外食・中食における食物アレルギーに関する理解を深めていただけますようお願いいたします。

もっとよく知ろう

外食・中食での食物アレルギーのこと。

困った経験はありませんか。

食物アレルギーのことを正しく理解し、お客様に誤った情報提供をしないようにしましょう

外食・中食するときの注意点は？
(加工食品の表示とは全く異なります！)

外食・中食事業者さんへ
パンフレット

患者さんご家族の方へ
パンフレット

外食・中食事業者の皆さんへ
食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか

食物アレルギーの患者さん・ご家族の方へ
外食・中食を利用するときに気をつけること

消費者庁

消費者庁

パンフレットのダウンロードはこちら

パンフレットのダウンロードはこちら

お問い合わせ受付フォーム
<https://form.caa.go.jp/input.php?select=1075>

消費者庁

- 食物アレルギー表示に関するパンフレット ⇒ <https://a00.hm-f.jp/cc.php?t=M1488606&c=34162&d=7164>
ポスター ⇒ <https://a00.hm-f.jp/cc.php?t=M1488607&c=34162&d=7164>
リーフレット ⇒ <https://a00.hm-f.jp/cc.php?t=M1488608&c=34162&d=7164>
外食・中食事業者向けパンフレット ⇒ <https://a00.hm-f.jp/cc.php?t=M1488609&c=34162&d=7164>
消費者向けパンフレット ⇒ <https://a00.hm-f.jp/cc.php?t=M1488610&c=34162&d=7164>

豆腐マイスターNEWS

■関西と東北で豆腐マイスター10周年記念イベント開催

3月12日、豆腐マイスター10周年記念イベント、「好きやねん豆腐 part2」が大阪市内で開催されました。全国豆腐品評会受賞のお豆腐の食べ比べと色々挟んじゃいました試食会を開催。

豆腐マイスター認定講師・近藤清美先生が監修して、お豆腐や油揚げの面白い食べ方を楽しみました。



3月25日には、宮城県仙台市内で豆腐マイスター10周年記念イベントが開催されました。全国豆腐品評会の試食にあわせてマルト食品(株)さんの「ゆし豆腐の実演試食、油揚げを揚げてみよう!」という企画が行われました。皆さんと久しぶりの交流を楽しみました。



10周年記念イベントは、今後も各地で開催される予定です。
開催の詳細はこちらをご覧ください。☞



TOFU
MEISTER

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 **4,747名** となりました。

(高校生のジュニア豆腐マイスター1,104名を含む)

<https://mytofu.jp/>

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 TEL：050-3786-1028 FAX：050-3737-9594