



関係部署にご回覧ください。

--	--	--	--	--

令和5年 6月 14日
一般財団法人 全国豆腐連合会
会長 東田 和久

第7回全国豆腐品評会

= 4年振り、全国で地区大会(予選)がスタート!! =

関東地区大会が先陣をきって開催



第7回全国豆腐品評会・関東地区大会受賞者の皆様



第7回全国豆腐品評会
関東地区大会の
実行委員長を務めた
大久保 裕史 氏

6月10日(土)正午より、東京都台東区「東天紅 上野店」におきまして第7回全国豆腐品評会の地方予選となります関東地区大会が、全国5ブロックの地区大会の先陣を切って開催されました。主催団体である関東豆腐連合会(宇佐見 順会長/全豆連理事)では同日、第58回定時総会、品評会審査後の出品豆腐の一般向け試食会、合同交流懇親会も開催しました。過密スケジュールを関東連役員及び品評会関東地区大会実行委員会と豆腐マイスターのサポートメンバーの皆様とが連携し、滞りなく全日程を終了致しました。

関東地区大会は83品・35社(木綿20品、絹ごし25品、寄せ/おぼろ29品、充填9品)の参加により従前同様、完全ブラインド・ショットガン方式で行われ、前回の令和元年に続き常連参加者と初参加の事業者とが入り乱れる激戦となりました。



大谷実行委員の
豆腐ラップで
審査がスタート



第7回全国豆腐品評会・関東地区大会



審査説明



審査の様子



関東豆腐連合会・第58回定時総会

当日は、15:00より同会場に於いて、新体制となって3年目となる関東豆腐連合会の第58回定時総会が開催され、令和4年度事業報告、収支計算書、貸借対照表及び剰余金処分（案）及び令和5年度事業計画（案）、収支予算（案）並びに令和5年度の会費の賦課基準及び納入方法（案）、役員（理事・監事）の改選（案）が審議され、全議案が原案通り可決承認されました。



関東豆腐連合会
宇佐見 順 会長



司会進行
出口 正治 理事



開会の辞
宍倉 昇 理事



議長を務めた
小林 鋼平 理事



監査報告
篠崎 崇晴 監事



閉会の辞
大谷 洋二 理事

総会・品評会地区大会の終了後、合同懇親会が開催され、席上、関東地区大会の審査結果が発表（審査結果は後掲）されました。懇親会には100名を超える関豆連会員及び品評会参加者、関係団体・企業の皆様が参集しました。



合同交流懇親会/進行
高田 禎仁 監事



審査説明懇親会開会
高橋 真弘 理事



集計・審査結果発表
斎藤 嘉人 理事



来賓挨拶
(一財)全国豆腐連合会
東田 和久 会長



来賓挨拶
(一社)日本豆腐機器連合会
川西聡一郎 会長



乾杯
(一財)全国豆腐連合会
大石 眞太郎 副会長



(一社)日本豆腐マイスター協会・磯貝 剛成代表理事と本品評会のサポーターの皆様。このたびもお力添え頂き感謝申し上げます



中
佐藤 雅彦 理事

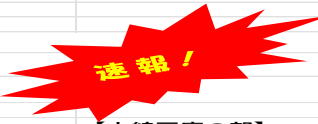


TOFU Kadita(イスラエル)
アースラ・ハルパーン オーナー (右)

70年に及ぶ国交のある中東の国イスラエルより日本の豆腐業界視察・見学のため来訪されていた豆腐製造事業者「TOFU Kadita」の皆様及び同国の大使館関係者等も懇親会に駆けつけました。試食会にも参加され、「日本の豆腐」の美味しさに感激されておられました。



イスラエル大使館
ダニエル・コルパー
經濟部公使



第7回 全国豆腐品評会 関東地区大会
審査結果

(2023年 6月 10日 於:東天紅 上野店)

【木綿豆腐の部】			
順位	製品名	出品者	都道府県
金賞	特上木綿豆腐	(有)三善豆腐工房	東京都
銀賞	PREMIUM ソフト豆腐	(有)高橋食品	茨城県
銅賞	にがり木綿	むさし屋豆腐店	東京都
4	霜里もめん豆腐	(有)とうふ工房わたなべ	埼玉県
5	幻の極 木綿豆腐	とうふ工房 味華	群馬県
6	もめん	中村農園	新潟県

【絹ごし豆腐の部】			
NO.	製品名	出品者	都道府県
金賞	レベチなあにき	とうふの泰平屋(株)	神奈川県
銀賞	にがり絹	むさし屋豆腐店	東京都
銅賞	特選絹ごし豆腐	(有)安藤豆腐店	千葉県
4	手寄せ絹	中村農園	新潟県
5	幻の極 絹豆腐	とうふ工房 味華	群馬県
6	絹ごし〜特選〜	湯河原十二庵	神奈川県
7	小糸 絹	豆吉	神奈川県
8	霜里きぬ豆腐	(有)とうふ工房わたなべ	埼玉県

【寄せ/おぼろ豆腐の部】			
NO.	製品名	出品者	都道府県
金賞	寄せ豆腐	むさし屋豆腐店	東京都
銀賞	特選よせとうふ	(株)とうふ工房ゆう	東京都
銅賞	レベチなおぼろ豆腐	とうふの泰平屋(株)	神奈川県
4	小糸寄せ	豆吉	神奈川県
5	霜里おぼろ豆腐	(有)とうふ工房わたなべ	埼玉県
6	たかさんのよせ	たかさん豆腐店	東京都
7	寄せ豆腐	越路屋豆腐店	神奈川県
8	有機栽培大豆のよせ豆腐	大豆乃館	栃木県
9	肴豆のおぼろ	(有)嘉平豆腐店	新潟県

【充填豆腐の部】			
NO.	製品名	出品者	都道府県
金賞	Tiny PREMIUM TOFU	(株)三和豆水庵	茨城県
銀賞	秩父路とうふ(極)	手づくり豆腐 まんてん	埼玉県
銅賞	大豆物語 茨城在来	(株)染野屋	茨城県

【輸入大豆賞】			
NO.	製品名	出品者	都道府県
■◆■	やわらか豆腐	(株)いづみや	東京都

【都道府県選抜】			
NO.	製品名	出品者	都道府県
🍷	与右衛門のよせ豆腐	(有)若木屋	静岡県
🍷	南アルプスキぬ	(有)峡西豆腐工房 横山食品	山梨県

受賞された皆様、誠におめでとうございます。

第7回全国豆腐品評会・関東地区大会実行委員会 / 関東豆腐連合会

第7回 全国豆腐品評会 関東地区大会
うまい豆腐選手権 審査員名簿

【順不同】

- | | |
|------------------------------|--------------|
| 農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課/係長 | 石 黒 梓 様 |
| 農林水産省関東農政局/経営・事業支援部食品企業課/課長 | 桃 野 慶 二 様 |
| (公社)全国子ども会連合会/会長 | 美 田 耕一郎 様 |
| 和食文化学会/会長・国士舘大学/名誉教授 | 原 田 信 男 様 |
| 全国農業協同組合連合会/東日本麦類農産事業所/所長 | 小 林 誠 二 様 |
| (一社)全国スーパーマーケット協会/主任研究員 | 長 瀬 直 人 様 |
| (一財)食品産業センター/審議役 | 宮 島 栄 一 様 |
| TOFU Kadita/オーナー | アースラ・ハルバーン 様 |
| TOFU Kadita/マスターシェフ | シャイ・シュラガ 様 |
| (NPO)大豆100粒運動を支える会/事務局長 | 斎 藤 彰 様 |
| (NPO)大豆100粒運動を支える会/幹事 | 鈴 木 正 文 様 |
| (株)イベント/新規事業開発室 室長 | 市 村 賢 一 様 |
| (株)bienno/代表取締役社長 | 奥 原 ゆきの 様 |
| (株)bienno/Z世代マーケティング担当 | 須 藤 帆 香 様 |
| 慶応義塾大学/文学部 | 八 木 悠里花 様 |
| 野菜ソムリエCanaco | 神 野 佳奈子 様 |
| PAMPERO「大人の週末」/編集・ライター | 池 田 一 郎 様 |
| (株)豊陵/代表取締役 | 齋 田 多美子 様 |
| 豆腐マイスター/栃木県立宇都宮中央高等学校総合家庭科教諭 | 田 村 真 理 様 |
| 豆腐マイスター/茨城県立水戸農業高等学校教諭 | 梅 原 和 子 様 |
| 豆腐マイスター/フリーアナウンサー・プロデューサー | いとう 美都世 様 |
| 管理栄養士/菓子・料理研究家 | Shie 様 |

令和5年度全豆連定時評議員会・第2回理事会が開催されました。

～久々の同日リアル W 開催、任期満了により理事・監事、評議員が改選～



定時評議員会



第2回理事会

令和5年5月24日（水）13：30より行われた評議員会では、冒頭、東田和久会長の挨拶の後、定款第17条の規定により秋山益廣評議員が議長に選任された後、同議長より議事録署名人に瑞慶覧宏至・磯貝剛成両評議員が指名された。続いて議事に入り第1号議案である令和4年度事業報告及び決算関係書類（収支計算書・財産目録・貸借対照表・正味財産増減計算書・次期繰越収支差額の内訳・計算書類に対する注記等）が事務局より説明され、川西聡一郎監事の監査報告の後、第2号議案の基本財産の処分、第3号議案の定款の変更及び任期満了に伴う評議員、理事・監事の選任について審議が行われ、後掲の皆様が選出、全議案が承認されました。

引き続き同日15：00より行われた理事会では、定款第31条の規定により東田和久会長が議長に就任、挨拶の後、第1号議案、直近までの業務執行状況、第2号議案の令和4年度事業報告及び決算関係書類、監査報告、第3号議案の令和5年度借入金残高の最高限度額（案）、第4号議案の会長、副会長及び専務理事の選定が行われ、次葉の皆様が着任致しました。

この他、事務局後継者の確保、「日本の」豆腐」を世界に！世界88ヶ国に発信力のある日本在住外国人が参加するイベント「[EXPAT EXPO TOKYO 2023](#)」への参加及び映画「高野豆腐店の春」（詳細は別掲）とのコラボ企画等について検討が行われました。



本年は4年に1度の評議員、理事・監事全員の任期満了のオール改選年にあたること、久方振りに殆どの役員のリアル参加が叶ったことから暫く見合わせていた合同の懇親の席が設けられ、東京・柳橋より屋形船（※会費制）に乗船し隅田川、台場周辺を周遊し散会致しました。

令和4年度の事業報告・決算関係書類、令和5年度の事業計画・収支予算等、全豆連の活動の詳細については、同梱の決算関係書類(公益法人会計基準に準拠)をご参照ください。

= 評議員、理事・監事、相談役 =

(令和5年5月24日選出、敬称略/順不同)

評 議 員 (定数 5 ~ 7 名)

(R5.5月選任・任期4年)



種田 英雄
(徳島県)



秋山 益廣
(香川県)



梅内 竜
(青森県)



瑞慶覧 宏至
(沖縄県)



磯貝 剛成
(愛知県)

理 事 (定数 5 ~ 7 名)

(R5.5月選任・任期2年)



東田 和久
(会長/京都府)



大石 眞太郎
(副会長/埼玉県)



石川 伸
(愛知県)



宇佐見 順
(千葉県)



平川 大計
(佐賀県)



磯本 一美
(専務理事)

監事 (定数 2 名)

(R5.5月選任・任期2年)



相原 茂吉
(埼玉県)



川西 聡一郎
(東京都)



青山 陸
(東京都)



郷 和平
(北海道)



齊藤 靖弘
(富山県)

相 談 役

= 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) **終了** 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) **受付終了** ラザータブ(香川県綾歌郡)

詳細は、実行委員会 TEL 090-4973-3239 まで。

北海道・東北地区大会

令和5年7月22日(土) かでる2.7(北海道札幌市)

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) TKPガーデンシティ博多駅筑紫口前(福岡県福岡市)

詳細は、実行委員会 TEL 096-325-3817 まで。

近畿中部地区大会

令和5年8月6日(日) 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。

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)、名古屋クラウンホテルにて開催!!

デビュー60周年イヤーを迎えた藤竜也、注目の主演作が解禁！

主演：藤 竜也 共演：麻生久美子 26年ぶり親子役での共演！

映画 高野豆腐店の春

風情ある尾道を舞台にした、小さな豆腐店の父と娘の心温まる物語。

「豆腐」といえば、日本人のソウルフード。おいしい豆腐を食べたときに感じるまろやかな深い味わいのような、胸に染み渡る日本映画が出来ました。尾道を舞台とした昔ながらの小さな豆腐店で、すれ違う父と娘の心温まる愛情を描いた、映画『高野豆腐店の春』が8月18日(金)、全国公開いたします。

全豆連では、昨年来より制作に協力させていただいており、製造シーンや豆腐業界のことも数多く登場します。

スクリーンデビューから60周年を迎えた藤竜也が、尾道で長きにわたり豆腐店を営み、街の仲間達から愛される主人公・高野辰雄を好演。主人公の人生を、まさに豆腐のように味わい深く演じている。

昭和、平成そして令和と時代を跨ぎ、『愛のコリーダ』(1976)や『龍三と七人の子分たち』(2015)、最新作『それいけ！ゲートボールさくら組』(2023)と活躍し続ける藤に今年注目が集まる！



三原光尋監督渾身のオリジナル脚本に惚れ込んだ藤は、出演を熱望。『村の写真集』(2004)、『しあわせのかおり』(2008)に続き、藤竜也 × 三原監督の3度目のタッグとなり、自身の代表作とすべく撮影に挑んだ。

そして、辰雄の娘・春役を演じるのは、今や日本映画に欠かせない女優となった麻生久美子。麻生はデビューから間もない1997年に、藤の主演作『猫の息子』に出演しており、本作で26年ぶりに親子役として藤との共演を果たしました。また、偶然の出会いから親しくなる独り身の老婦人・中野ふみえ役を中村久美が演じ、頑固な辰雄が心惹かれてゆく淡い恋模様も描かれます。

日々の丁寧で細やかな暮らしが愛おしく思える、そんな“豆腐”のような心温まる物語が誕生いたしました。

<STORY>尾道を舞台にした、小さな豆腐店の“父”と“娘”の物語。

尾道の風情ある下町。その一角に店を構える高野豆腐店。夜が明ける前に、そっと明かりが灯り、愚直で職人気質な父・高野辰雄（藤竜也）と、明るく気立てのいい娘・春（麻生久美子）の一日が今日も始まる。こだわりの大豆からおいしい豆腐を二人三脚で作っていく毎日。お店の常連さん、昔ながらの仲間たちとの和やかな時間。そんな変わらない日々を過ごす父と娘だったが、それぞれに新しい出会いが訪れる――。

藤 竜也 麻生久美子 中村久美

監督・脚本 三原光尋

製作：榎井省志／太田和宏 プロデューサー：榎井省志／土本貴生／山川雅彦

撮影：鈴木周一郎(JSC) 照明：志村昭裕 録音：郡弘道 美術：木谷仙夫 編集：村上雅樹(JSE)

音楽：谷口尚久 タイトルデザイン：赤松陽構造 助監督：金子功／小村孝裕 アシスタントプロデューサー：吉野圭一

企画・製作プロダクション：アルタミラピクチャーズ 配給：東京テアトル 製作：アルタミラピクチャーズ／東京テアトル

2023年／カラー／5.1ch／ビスタサイズ／120分

助成：文化庁文化芸術振興費補助金 ©2023「高野豆腐店の春」製作委員会

豆腐業界関係者必見！8月18日(金)全国公開！

= 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】

関東豆腐連合会

(構成員)

鴻巣豆腐店 (鴻巣 陽一 代表/茨城県)



沖縄県組合、新体制下で初の総会を開催

～ 島豆腐のHACCP義務化による影響、顕著に ～



新体制となった沖縄県豆腐油揚商工組合(瑞慶覧宏至理事長/全豆連評議員)の令和5年度(第45回)通常総会が去る5月27日(土)16:00より、沖縄県那覇市「那覇セントラルホテル」において開催されました。冒頭挨拶に立った瑞慶覧理事長は、「HACCPの義務化により、県下の豆腐事業者が苦慮し生産量も減少している。私達には沖縄特有の豆腐文化の存続がかかっている。果敢にこの問題に取り組んでいきたい。」と抱負を述べられました。



島豆腐は遡ること50年前、沖縄本土復帰の際にも当時の食品衛生法の適用により岐路に立ち、半世紀を経た今回もまた転機を迎えています。同組合では、組合員が積極的に参加し、この課題解決に向けてご協力いただけるよう魅力的な運営を目指すこととしています。

～ 豆腐を、お客様の元へ ～



(株)染野屋、創業160周年を記念しパーティーを開催

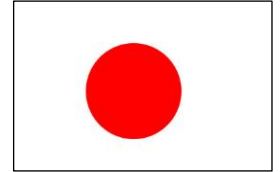


(株)染野屋(小野篤人代表取締役兼CEO/全豆連一般会員・関東豆腐連協力会員)は、5月27日(土)、東京都新宿区歌舞伎町「バトゥール東京」におきまして創業(※文久二年)160周年を記念し、レコグニションパーティーを開催致しました。同社の表彰事業、スペイン・バルセロナの「TOFU CATALAN,S.L.」との中継に続いて全豆連の執行部をはじめ豆腐業界関係者が多く集い祝宴が催されました。

同社は江戸時代の本物の豆腐作りをテーマとし「美味しいものをつくり身近な人を喜ばせたい…」、その思いを紡いで160年、地球の環境問題やSDGs、食品ロス削減に向けた新しい取り組みも積極的に取り組まれています。

来賓を代表し挨拶に立った全豆連・東田和久会長は「(株)染野屋はファミリーのような社風。オートメーションで豆腐を作り販売をスーパーマーケットに任せる豆腐店が多い中、消費者の元に届け、商品の背景や場所、生産者などをお伝えすることはすごいことだと思う。全豆連には町の豆腐店から大手メーカーまで在籍しているが、「今、どういう商品をどう伝えるのか」を考えさせられた。更なる発展を期待したい。」と祝辞を述べました。同社の益々の弥栄をご祈念申し上げます。

イスラエルの豆腐製造事業者が来会



6月5日(月)10:00、イスラエルの豆腐製造事業者「TOFU Kadita」のUrsola HalpernオーナーとShay Shragaシェフ(工場長)、日本でのアテンド先であります(株)グローバルメディアの利根川正則代表取締役が全豆連に来所されました。イスラエル大使館の経済公使からの依頼により対応させていただいたもので、同社は日本の木綿豆腐のような型入れ・圧縮工程を行う固めの豆腐を自国で製造されており、イスラエルに3社ある豆腐製造事業者の1社です。設備の更新と日本の豆腐・豆腐製造を学び深め、更に美味しい豆腐を作りたいとの思いから6月6日より開催された「FOOMA JAPAN2023」への参加に合わせ来日されました。イスラエルは「コシエル」という独自の食文化をお持ちでありながら、新たな食材としてオーナーのお母様が日本の豆腐製造を独学で習得し1985年に創業、間もなく40年を迎えられます。同社では日本にも輸出されている死海より産出される塩化マグネシウム(にがり)を凝固剤に使用し豆腐を製造しております。遠く離れた地でも“美味しい豆腐をつくりたい”、豆腐に懸ける思いは世界共通です。

— ソフトバンクグループの出版社 —

SBクリエイティブ(株)が豆腐業界について取材

5月29日(月)15:00より、標記企業の企画に協力、取材に対応致しました。同社が本年10月に刊行を予定しております「豆腐」と「納豆」をテーマにプロライターの心得とノウハウを伝授する書籍で、取材主旨が豆腐の名称の語意から豆腐が私達の日常に馴染んでいった経緯、全豆連の活動と広範に及んだことから、全豆連・青山 隆相談役よりご説明させていただきました。

このような機会に触れ時折感じるのですが、取材される方々や一般消費者の皆様が豆腐製品のことについてあまりよくご存じでないことを痛感します。あつて当たり前な食材と思われがちなだけに、その価値向上のためにも機能性や有用性についてもっと“伝える努力”が必要なのだと感じます。



特定技能2号が豆腐製造業を含む「食料品製造業」に拡大

政府は6月9日の閣議で、熟練技能を持つ外国人労働者の在留資格「特定技能2号」の対象を、現在の2分野から11分野に拡大する運用方針を決定しました。経済界は少子高齢化に伴う労働力不足の解消のため、分野拡大を求めており意見公募(パブリックコメント)を経て、法務省令などを改正します。

各分野を所管する省庁は今後、2号に必要な技能水準を評価する資格試験を作成し、秋ごろから実施する予定。

2019年4月に始まった特定技能制度は、一般労働者向けの1号と熟練した技能を持ち監督者として業務を統括できる2号があります。1号の在留期間は5年が上限で、「介護」など12分野が対象。2号は資格を更新すれば**事実上の永住が可能で、家族の帯同も認められることとなります。**

現在、2号の対象分野は「建設業」「造船・船用工業」のみでしたが、新たに、「宿泊業」「農業」「外食業」「ビルクリーニング業」「素形材・産業機械・電気電子情報関連製造業」「自動車整備業」「航空業」「漁業」「**飲食料品製造業**」の9分野を加えるもので、いずれも1号の対象分野となっています。1号で受け入れた人材は来年5月以降、在留5年となるため、円滑に2号に移行できるようにする狙いもあります。

特定技能人材の斡旋・紹介については全豆連まで。



CUSTOMS CLEARANCE
LORDEN HESLUN

大阪税関の資料作成に協力しています。

財務省大阪税関調査部調査統計課では、日本における輸出入貿易額などの貿易統計データを取り扱っており、2017年以降、日本から輸出される「豆腐(HSコード2106.90-200)」の動向に着目したところ、**輸出金額・数量とも順調に伸びていることから、「豆腐の輸出」というテーマで資料を作成し一般の方に情報発信したいとの要請がありご協力しております。**

国内の生産状況や海外での需要増加の背景等については、豆腐の生産量は日本が人口減少傾向にあるにも関わらず、健康志向やSDGsへの関心度の高まりによるプロテインシフト(動物性タンパク摂取→植物性タンパク摂取)もあり、ここ数十年横ばいで推移していますが、新型コロナウイルス感染症や国際情勢等による世界的な物流問題、原材料高騰問題が生じ原材料調達への影響があります。国内では当初、巣ごもり需要により堅調な売れ行きも見られましたが現在は小康状態にあり、消費数量は増加傾向が続くものの価格面では思うように転嫁が進まず、多くの事業者が厳しい経営を強いられている状況にあります。

他方、マクロビオティックやビーガンといった食の思想や、SDGs・環境問題への関心度が高いヨーロッパ諸国の豆腐製品への関心度は非常に高く、「日本製」の豆腐は品質や安全・安心への信頼性が高く評価されています。従前よりあった加熱調理を要する豆腐やフレーバーのある豆腐より、開封してすぐ食することが可能な、世界でも最高水準にある「日本の豆腐」はとりわけ着目されています。

また、国内において豆腐の保存基準に係る省令(厚労省告示)が改正され、常温保存での豆腐の流通が可能となったことを機に、これまで日持ちが短く輸出には不向きとされていた豆腐の概念が変化し、輸出への関心や期待感が高まったことも輸出を後押しする契機となったと考えられます。

消費税インボイス制度は本年10月から！

消費税
インボイス
制度

※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または下記相談窓口へ。

インボイス制度の開始について ＝公正取引委員会＝

消費税のインボイス制度（適格請求書等保存方式）が開始される本年10月1日まで、残すところ4か月となりました。

インボイス制度の実施に向けて、免税事業者とその取引先との間で独占禁止法・下請法上問題となり得る行為についての考え方を公表し、各府省庁から所管団体を通じて事業者の法令遵守をお願いしてきたところです。

これまでより数次にわたりお願いさせていただいた内容と重複する部分もございますが、制度開始を円滑に迎えるに当たり、事業者の方々に制度の内容を正確にご理解いただき、必要な準備・対応を進めていただくため、以下2点についてご留意ください。

特に1点目は、現在の状況を踏まえた注意喚起を含む内容になりますので、よろしく願いいたします。

1. インボイス制度の実施に関連した注意事例の公表について

公正取引委員会において、独占禁止法違反につながるおそれのある複数の事例が確認されたため、違反行為の未然防止の観点から、どのような業態の発注事業者と免税事業者との間でそうした事例が発生したかということに加え、事例を踏まえた独占禁止法・下請法上の考え方を改めて明らかにして公表しています。

【公正取引委員会ウェブサイト「インボイス制度関連コーナー」】

https://www.jftc.go.jp/file/invoice_chuijirei.pdf

2. 中小企業・小規模事業者インボイス相談受付窓口についてのご案内

中小企業庁の補助事業において、免税事業者のインボイス制度に関する相談内容に応じて、税理士による無料オンライン相談など各種相談先を紹介する「中小企業・小規模事業者インボイス相談受付窓口」を開設しております。

【中小企業・小規模事業者インボイス相談受付窓口】

<https://chusho-invoice.jp/>

全豆連賛助会員・カシオ計算機(株)でも、会員のご相談に応じています。

担当:高橋(携帯 080-5801-6564)

まで、お気軽にご連絡ください！！

＝ ご活用ください ＝

～ 価格交渉支援ツール ～

価格交渉の際の基礎データを得られる「価格交渉支援ツール」が公開されています。「国内企業物価指数」や「輸入物価指数」、「企業向けサービス価格指数」、「毎月勤労統計調査」などの国の公式データを基に埼玉県庁が制作したもので、どなたでも活用が可能です。例えば豆腐製品類の令和2年1月からの増減や海上貨物輸送、エネルギー価格、人件費、食料品全般の上昇率などがエクセルデータで入手可能です。交渉の際の根拠となるデータを「見える化」し、客観的なデータに基づいて価格交渉を促します。大豆・凝固剤などの業界固有のデータはヒットしませんが、食品製造業を取り巻く事業環境を訴えるツールとしてご活用ください。

「価格交渉支援ツール」

または

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0801/news/page/news2023021001.html>

でご検索ください。

**操作が不明な場合は、埼玉県産業労働部経済対策幹経済対策担当
直通電話番号:048-830-3702 まで！**

日本の豆腐文化を守る議員連盟(豆腐議連)新会員のご紹介



えり
英利 アルフィヤ 衆議院議員

豆腐議連事務局より、去る4月23日投開票が行われた千葉5区の衆議院議員補欠選挙において初当選された英利（えり）アルフィヤ先生（自由民主党、34歳）がこのほど豆腐議連に加盟されたとのことご連絡をいただきました。

先生は、ジョージタウン大学、日本銀行を経て国連に勤務。国連事務次長・管理局長室の調整担当官補、政務局アジア太平洋部の政務官、国連事務次長・安全保安局長室の国連事務次長補付プログラム担当官・調整担当官・国連事務次長補付特別補佐官を歴任されました。

豆腐業界に格別のお力添えを賜りますよう衷心よりお願い申し上げます。



事業者のみなさま

新規輸出1万者支援 プログラム

ガイドブック

プログラムでご利用いただける
支援策を紹介します



まずはこちらのポータルサイトでご登録ください。

専門家から折り返し連絡して個別にカウンセリングいたします。
新たに輸出に乗り出すみなさまを後押しする支援策をご提案します。

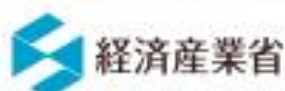
🔍 ジェトロ



【お問い合わせ】 ジェトロ本部 受付時間：平日9時～12時/13時～17時（土日、祝祭日・年末年始除く）

電話 03-3582-4937 / 03-3582-4938 / 03-3582-4939 / 03-3582-4940

※お時間を選ばない、オンラインによるお問合せ窓口(24時間受付)もポータルサイトからご利用いただけます



豆腐マイスターNEWS

■フリースキージャンパーで豆腐マイスター 勢藤優花さん応援プロジェクト



豆腐マイスターで冬季オリンピックにも2回連続で出場したフリースキージャンパー・勢藤優花さん、一時は引退を検討したものの、2026年冬季ミラノオリンピックを目指して現役の続行を決めました。以前は企業チームに所属していましたが、今期からフリーとなったため、競技継続のための資金が必要となっております。遠征先にもお豆腐を持っていくほど根っからのお豆腐好きの勢藤優花さんをみんなで応援したいと思います。ご協力をお願いいたします。

勢藤優花（豆腐マイスター）所属：YAMA tune 種目：スキージャンプ 小学校一年生からスキージャンプを始める。高校三年生の時 ワールドカップ初出場 2018年：平昌オリンピック（韓国） 2022年：北京オリンピック（中国） オリンピック2大会出場。高梨沙羅さんとは小学校からの同級生。

《応援プロジェクトの内容》

- ◎お豆腐屋さんからお豆腐セットをご支援頂く
- ◎豆腐マイスターを中心に業界から寄付を募る
- ◎寄付してくれた方にお豆腐屋さんから提供してもらったお豆腐セットをお礼としてプレゼントする。

《支援のお願い内容》

①お豆腐屋さんへのお願い ⇒ お豆腐セットの提供

約3,000円のお豆腐セットのご提供を依頼する。(3セット以上)

※原則送料は日本豆腐マイスター協会が負担する。

- 本人からのお礼サイン色紙
- オンラインイベントへの参加
- 日本豆腐マイスター協会ホームページへの掲載(希望者のみ)

②豆腐マイスター・業界の皆さん・一般の方へのお願い

⇒彼女が競技を続けるための資金へ寄付をお願いします。

3,000円…御礼、オンラインイベント参加

5,000円…御礼、オンラインイベント参加、お豆腐セット1回発送

10,000円…御礼、オンラインイベント参加、お豆腐セット2回発送



<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 **4,805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)

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

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 どうふのひみつ」

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「お豆腐屋さんのかたわり豆腐」

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



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)」すとらっぷ

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）

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！