



関係部署にご回覧ください。

--	--	--	--	--

令和5年 7月10日
一般財団法人 全国豆腐連合会
会長 東田 和久

政策に反映するため同封の 「価格転嫁状況に関するアンケート」 にご協力ください！！



去る7月3日(月)10:00より、全豆連において豆腐業界の価格転嫁状況に関する農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部の聞き取り調査が行われました。

直近の価格転嫁対策に関する動向については、本年3月に「令和5年度中小事業者等取引公正化推進アクションプラン」が公表(既報)され、価格交渉促進月間には西村経済産業大臣名による周知文書の発出・動画配信が行われるとともに、4/7~5/31の間、中小企業等約30万社をを対象にアンケート調査及び下請Gメンによるヒアリング調査が行われました。この間、関係行政庁では、価格転嫁に応じない事業者の公表や指導などの執行強化が進められており、昨年9月の同月間に比べて食品製造は業種別ランキングが6位から3位に改善が見られました。しかし、豆腐業界を始めとするいわゆる日配食品については各種調査の回収率も低く実態が掴みきれず、思うように価格転嫁が進まずに廃業・倒産するケースも本年になって頻発していることから、業界の実情について約2時間に亘って事情聴取・ディスカッションが行われました。同省では、豆腐業界のケースは消費者に密接に関係する職種として重視しており、今後、業界とも連携して“次なる一手”を講じたいとしており、同封の調査により是非実情をお聞かせください！！

重要

日本食品標準成分表の豆腐製品の収載値が改訂されました。

多くの豆腐製造事業者が豆腐製品の栄養成分表示の際に公的データとして活用している「日本食品標準成分表」の収載値中、このほど八訂増補よりエネルギーや食物繊維の算出にあたり、国際機関（FAO/INFOODS）が推奨する計算方法が導入され、数値の科学的推計の改善が図られました。

これは成分表2015年版（七訂）までのたんぱく質、脂質、炭水化物の値にエネルギー換算係数を乗じる方法から、成分表2020年版（八訂）から、より各成分由来に近いエネルギー値を表すため、原則、アミノ酸組成によるたんぱく質、脂肪酸のトリアシルグリセロール当量、利用可能炭水化物（単糖当量）、糖アルコール、食物繊維総量、有機酸及びアルコールの量（g）に各成分のエネルギー換算係数を乗じてエネルギー値を算出する方法に変更しているため、これにより**豆腐製品については全てのエネルギー値（カロリー）が下がり、よりヘルシー感が増しております。**（注1）

豆腐業界では、2020年4月1日の栄養成分表示義務化の際に全豆連が国に要望し改訂された日本食品標準成分表七訂追補により栄養成分表示を行っておられる事業者が少なくありませんが、公的データを引用されている場合は、**今後は一般消費者から見てよりインセンティブのある「八訂増補」収載データ（※同梱しております）の活用をご検討ください。**（注2）

注1：七訂追補及び実測値データの利用は引き続き可能ですが、出典の明記を推奨致します。

注2：従前同様消費税免税業者及び当分の間は中小企業基本法（昭和38年法律第154号）第2条第5項に規定する小規模事業者（おおむね常時使用する従業員の数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人）以下の事業者。）が販売するものは表示が免除されますが、委託販売（スーパー卸など）する場合には表示が必要となります。

栄養成分表示については、対面販売など消費者に直接販売する場合には記載が省略できますが、店頭に掲出するなど引き続きお客様への情報提供にお努めください。

= 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）

関東豆腐連合会

（構成員）

（有）峡西豆腐工房横山食品（横山 一仁 代表取締役／山梨県）

第7回全国豆腐品評会

中国四国地区大会が開催されました！

～初の Innovative Tofu Selection も開催～



中国四国大会実行委員と四国豆腐連合会の皆様



受賞者の皆様

令和5年6月25日（日）、香川県「ユープラザうたづ」におきまして標記品評会地区予選が開催されました。主催団体は四国豆腐連合会（程野 裕貴代表理事）で、対象エリアは中国地区（広島・岡山・山口・鳥取・島根の5県）と四国地区（徳島・香川・愛媛・高知の4県）合わせて9県。今回は出品数50品（鳥取県2、岡山県7、島根県6、広島県3、山口県0、香川県11、徳島県5、愛媛県7、高知県9）・22事業者（品評会36品・17社/ Innovative Tofu Selection部門14品・10社）が参加し、別添の皆様が各賞を受賞、品評会本選への切符を手に入れました。

最優秀賞「ネコ豆腐」(有)村のおっさん(徳島県)

【木綿豆腐部門】（出品数6／本選出場2）

金賞 「尾道の白」	丸谷豆腐店	（広島県）
銀賞 「豆彩もめん豆腐」	㈱青木食品	（高知県）
銅賞 「美作もめん」	尾崎食品	（岡山県）

【絹ごし豆腐部門】（出品数10／本選出場3）

金賞 「健の絹」	(有)田中豆富店	（島根県）
銀賞 「自然の恵み絹」	㈱青木食品	（高知県）
銅賞 「生粋国産大豆豆腐きぬ」	㈱梶原食品	（岡山県）

【寄せ・おぼろ豆腐部門】（出品数13／本選出場4）

金賞 「ネコ豆腐」	(有)村のおっさん	（徳島県）
銀賞 「特撰おぼろ」	(有)網喜代	（香川県）
銅賞 「できたておぼろ豆腐」	㈱青木食品	（高知県）
入賞 「生粋国産大豆豆腐寄せ」	㈱梶原食品	（岡山県）

【充填豆腐部門】（出品数7／本選出場2）

金賞 「濃い甘豆腐 青大豆」	(有)豆道楽	（愛媛県）
銀賞 「こいまる。プレミアム」	(有)村のおっさん	（徳島県）
銅賞 「ぶっかけおぼろ豆腐」	㈱豆愛	（愛媛県）

【カナダ大豆賞】

「なめらか絹」	(有)網喜代	（香川県）
---------	--------	-------

【アメリカ大豆賞】

「できたておぼろ豆腐」	㈱青木食品	（高知県）
-------------	-------	-------

【都道府県枠】（入賞者のなかった都道府県の代表）

「協力隊豆腐」	青年海外協力協会JOCA南部	（鳥取県）
---------	----------------	-------

以上のうち、木綿豆腐部門、充填豆腐部門の銅賞を除く入賞商品は、9月16日に東京(上野)で開催される「第7回全国豆腐品評会」に出品する権利を獲得しております。（次頁に続く）

本大会では日本でも初めてとなる『Innovative Tofu Selection』（イノベーション部門）が開催され、これまでスポットが当たることがなかった優れた揚げ製品や、工夫を凝らした変わり豆腐、豆腐スイーツ、地方色豊かな豆腐商材など、全国にまだまだ埋もれている多様な豆腐製品が審査対象に上りました。全国豆腐品評会では特別賞と同等の扱いにより表彰されます。

【Innovative TOFU Selection 部門 優秀作品】（出品数14）

「102BAR(Soy Protein)」	(株)タナカシヨク	(高知県)
「葱みそはさみ揚げ」	(有)田中豆富店	(島根県)
「はちみつ豆腐」	(有)村のおっさん	(徳島県)



審査の様子



サポートをいただいた豆腐マイスターの皆様



秋山 昌己
実行委員長

また、同大会・四国豆腐連合会ではこの程、子ども食堂活動を行っている 特定非営利活動法人 フードバンク香川様への支援協力も行われました。

本件に関するお問い合わせは、中国四国豆腐品評会実行委員会

秋山 TEL :090-4973-3239 mail:masaki_akiyama@kanshoku.com までお願いします。

= 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) | 終了 | ラザウたづ(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) | | かでの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！！

★★★★★ “豆腐”で75Kgのダイエットに成功 ★★★★★



糖尿病危機からの回生 感謝の意が寄せられました。

糖尿病目前で健康状態が危惧されていた30代の男性が、豆腐中心の食生活によって2021年10月から1年8カ月の減量に取り組み、当時**160キロあった体重が現在は85キロと、75キロの減量に成功**され、健康診断の数値も殆どA・B判定に向上し、このほど豆腐業界に感謝の意が寄せられました。その経緯をお聞かせくださいましたのでご紹介致します。(以下原文)

減量開始から今日に至るまで**ほぼ毎日豆腐を食べ、豆腐なくして今日には至らなかった**と思います。体に関する各数値の変化ですが、

・ 体 重	160 kg	⇒	85 kg	(▲ 75 Kg)
・ 体脂肪率	55 %	⇒	17 %	(▲ 38 %)
・ 収縮時(最高)血圧	190 mmhg	⇒	120 mmhg	(▲ 70 mmhg)

血糖値は糖尿病一歩手前と言われてから前回健康診断にてA判定まで減少。他数値もほぼA判定かB判定まで向上しました。

また、長く睡眠時無呼吸症候群の治療を受けてましたが、2カ月前に完治。感覚的にも健康体になったのは間違いないと体感しています。

豆腐を取り入れたきっかけは、

- ・ 減量するにあたり**筋肉量を減らさず体脂肪を落とすやり方を選択したため**食事が重要になり、**高タンパク、低カロリー、低糖質の食事を意識してきたのですが、その中で豆腐が栄養的、食べ応えの視点から最適だったので取り入れました。**
- ・ 豆腐はどこにでも売っていて手軽に手に入り、調理せずに摂取できる面と、**様々なアレンジができて飽きがこない点で今まで毎日継続して食べることができました。**主に味噌、酢味噌、コチュジャン、山形のだし、もろみ、その他のバリエーションを変えながら今も食べ続けています。

これまでは**筋肉量を維持しながら体脂肪を減らす目的で食事、運動を続けてきましたが、体脂肪率が15%を切ったら、次のフェーズに入る予定で体脂肪率を増やさずに筋肉量を増やして体重を90kg付近まで増やすことに取り組む予定**です。その際も食事が非常に重要で、今までより糖質を大幅に増やす必要があり、その中で米と豆腐を混ぜたものをメインで摂取しようと考えてます。**タンパク質と糖質が同時に摂取できその場合も豆腐は最適な食材だと思っています。**

減量、増量どちらにしても豆腐は自分の中で、**もはや欠かせない食材**となっているのは間違いないかもしれません。

豆腐によって減量に成功したというお声はこれまでも多くお寄せいただいておりますが、注目すべきは単に減量のみならず**“健康を取り戻し体質改善が叶った”**という事実です。以前、全豆連の岩本元会長が血糖値が高く医療機関から加療を勧められた際、丁度全豆連が改革の渦中にあっただけ豆腐中心の食事療法で入院することなく劇的に改善し、医者をおどかせたというお話がございました。私達豆腐業界は国民の健康の防人でありたいと思います。

映画「高野豆腐店の春」の完成取材会見が行われました。

7月3日（月）、東京都恵比寿の「豆富食堂」におきまして標記映画の完成イベントが行われ、お豆腐親善大使の加藤紀子さんが特別ゲストとして参加されました。



主演の藤 竜也さん、三原光尋監督を交えたトークイベントで加藤さんは、「お豆腐が大好きで豆腐マイスターという資格をとったご縁で（一財）全国豆腐連合会から「親善大使」という役割をいただき、ロケ先やプライベートでもおいしい豆腐を求めて旅をしている」と自己紹介。「こんな夢のような映画ができあがる日が来るとは思っていなかった。ごちそうさまと言いたくなるような温かい、優しい映画です。」とエールを送られました。また、「お豆腐は作られている場所や水、作っている人の味というのが如実に出ます。たった一丁にドラマと手間暇がある。なぜ一丁が350円になるのか、どうやって大豆を手に入れるのかを考えるとロマンしかなくて」と豆腐へ寄せる思いを語られました。

主演の藤さんは今回の映画のため、都内の豆腐店で製造シーンのトレーニング（全豆連賛助会員/阿部商店様にご協力いただきました。）や広島・尾道へのロケハンに同行する程の力の入れ様で、「水槽の水の中で豆腐を持ち上げて切る所作が、手が切れるほど冷たかった。」と述懐しております。



三原光尋監督は豆腐好きで、“過剰さがなく、シンプルで、白くて淡いイメージの豆腐のような映画を作りたい”との本作制作の経緯を披露、自ら手作りした木綿豆腐を報道陣に提供し、加藤さんに「シナリオを手伝ってほしかった」と後悔され、加藤さんも「どうして出してくれなかったのかな」と出演できなかったことに触れ笑いを誘っておりました。

「高野豆腐店の春」は8月18日(金)より、東京のシネ・リーブル池袋、新宿ピカデリー、シネスイッチ銀座をはじめ全国の映画館で公開されます。

AIを活用した自販機も登場、ダイナミックプライス(価格変動)で食品ロス削減

流通・小売業界の課題解決の救世主としてAI（人工知能）が注目されています。受発注業務からマーケティング、人材不足、食品ロス削減から不測の事態収拾に至るまでその存在感が高まっています。変われば変わるもので飲食店などでもAIを搭載したロボットが注文品を運んでくる光景があらこちらで見られるようになりました。

今や自販機も同様で、時間帯や人通りを判断して価格が変わる“ダイナミックプライス”自販機も登場しており、食品ロスの削減にも一役買っています。

無駄を無くす有効な手段であることは解るのですが、何故かその昔に栓抜きが付いた炭酸飲料のピンの自販機で栓を抜いたら中身が半分近く溢れ無駄にしてしまったことを思い起こしました。単に不器用で失敗した話ですが、お蔭で溢れないように工夫して栓を抜く技術が身に付きました。テクノロジーは急速に進化を遂げておりますが、使う側の人間の進化がついていけるのか考えてしまいます。



適正取引講習会 eラーニング

中小企業・小規模事業者の方々の適正な取引を
実現するための無料の講習会です。



多くの中小企業・小規模事業者の経営課題である
「取引条件の改善」「価格転嫁力強化」にご活用いただけます。

詳細は別添チラシをご参照ください。

豆腐油揚製造業は、セーフティネット保証5号の対象業種です。

中小企業庁では、業況の悪化している業種に属する事業を行う中小企業者を対象とするセーフティネット保証5号（注）について、令和5年7月1日から同年9月30日までの対象業種を指定しております。

通番:66 日本標準産業分類細分類番号:0993 指定業種名:豆腐・油揚製造業

(注)セーフティネット保証5号とは、全国的に業況の悪化している業種に属することにより、経営の安定に支障を生じている中小企業者への資金供給の円滑化を図るため、信用保証協会が通常の保証限度額とは別枠で80パーセント保証を行う制度です。

現在、中小企業信用保険法第2条第5項に基づく特定中小企業者の認定(いわゆるセーフティネット保証の認定)については、基本的に申請者または代理申請者である金融機関が認定主体である市区町村の窓口へ赴き、認定申請を行っていただいております。

一方で、一部の自治体で始まっている認定申請の電子化を全国的に進めるため、セーフティネット保証等認定申請システムを国において構築し、令和5年4月1日より利用可能となりました。なお、利用にあたっては、認定主体である市区町村が本電子申請システムの利用を認める場合にのみ、利用可能でございます。

利用に際しては、最寄りの市区町村または下記宛てお問い合わせください。

ご相談・お問い合わせは
中小企業庁事業環境部 金融課
電話:03-3501-2876(直通)まで。

全豆連・青山 隆相談役より本年 3 月の家計消費に関する分析・コメントが届きました。 情報を共有します。

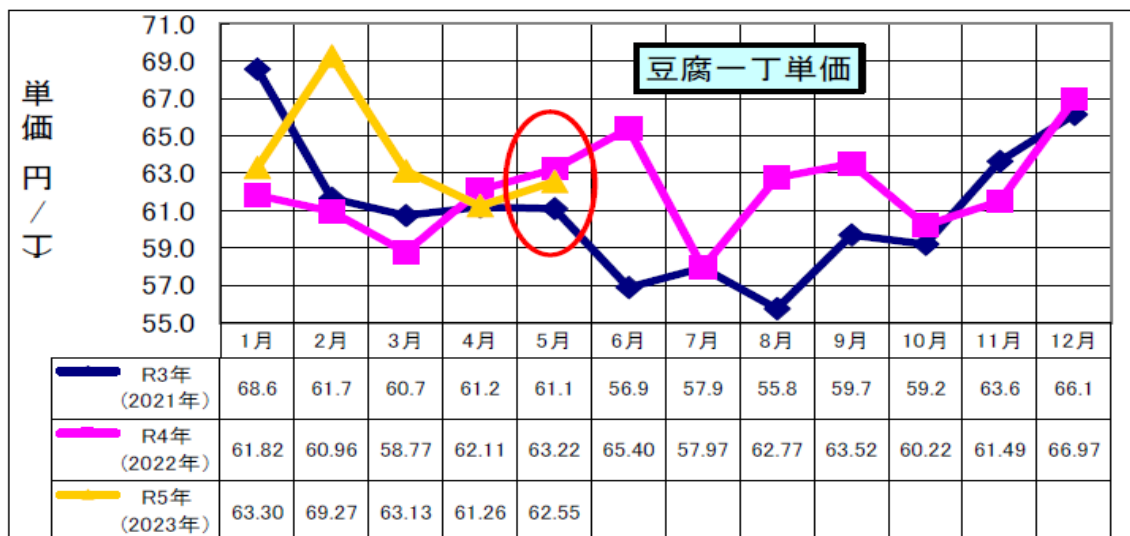
2023 年 5 月家計消費 まとめ

項目	丁・金額		前年比(%)		前月比(%)	
	月	日割	月	月	日割	
【豆腐購入数量】	7.13 丁	.230 丁	105.3↗	104.2↗	100.8↗	
【豆腐購入単価】計算値	62.6 円	.209 円	98.9↘	102.1↗	102.4↗	
【豆腐購入金額】	446 円	14.4 円	104.2↗	106.4↗	103.0↗	
【油揚げがんもどきの金額】	250 円	8.06 円	106.8↗	96.2↘	93.0↘	
【豆腐揚げもの類合計】	696 円	23.2 円	105.1↗	102.5↗	102.5↗	

1. 豆腐購入数量:7.13 丁 前年比 105.3%に増加し、前月比でも 104.2 と増加した。日割り前月比では 0.8%と僅かな増加であった。
2. 豆腐購入単価:62.6 円 前年比 98.9%に減少し、前月比では 102.1%と増加した。g単価は前月比で 2.1%上昇した。
3. 豆腐購入金額:446 円 前年比 104.2%と増加し、前月比でも 106.4%と増加した。日割り前月比でも 3%増加した。
4. 油揚げがんもどき金額:250 円 前年比 106.8%と増加し、前月比では 96.2%に減少した。日割り前月比では 7%減少した。
5. 購入金額合計:696 円 前年比 105.1%と増加し、前月比でも 102.5%と増加した。日割り前月比でも 2.5%増加した。

5 月は気温が比較的高く購入数量は前年より増加した。購入単価は前年より低下したが、先月より上昇した。購入金額は単価・数量のアップで昨年 12 月以来の 440 円を上回った。揚げ物は気温が高く前月より減少したが、前年より増加した。
購入金額合計は 700 円を超えることはなかった。

5 月の天候は、気温は北日本で高くなり、降水量は北日本太平洋側と沖縄・奄美でかなり少なかった一方、西日本日本海側でかなり多くなり、日照時間は北・東日本日本海側と北・東・西日本太平洋側で多くなった。



5 月国内景気は、経済活動・社会生活の正常化への動きが一段と加速するなかで、幅広い範囲で持ち直しの動きが強まった。4 年ぶりとなる行動制限のないゴールデンウィークやインバウンド需要の拡大など、全国の観光スポットやイベントへの人出が増加し、飲食店をはじめ観光産業の景況感は過去最高を記録した。さらに飲食料品関連の製造・卸売・小売にも波及。また徐々に半導体不足の緩和が進んだことも好材料となった。他方、資材価格の高騰や海外経済の減速、生活必需品の値上げ、人手不足の長期化などはマイナス要因だった。

「情報難民をなくそう！」

去る6月10日に開催された関東豆腐連合会懇親会の席上、全豆連の大石眞太郎副会長は挨拶で臨席している豆腐業界関係者に「情報難民をなくそう」と呼びかけました。豆腐業界では既に同業者の組織・団体が存在しない県もありますが、各都道府県には応分に多くの製造事業者が存在しています。

令和3年度末時点での日本の豆腐製造事業者数は4,968件で、その構造は従業者4人以上の事業所は僅か856件（※全従業者は21,734人）の約17%、残る4,112件が3人以下の事業所（※全従業者数は3,273人）で約83%であり、豆腐製造業は圧倒的に零細性の高い小規模事業者の多い業種（注1）といえます。法人化された事業所では自社に情報収集するセクションがあったり、営業戦略のため共有するシステムが充実しているところも見られますが、4,000件超の事業所の中には業界の情報が行き届いていないことも想像に難くありません。実際、当連合会には業界組織の無い地域の事業者の方から“行政指導（都道府県、保健所の査察など）”されたり、制度改正についてお困りでご連絡いただくことも多々あります。一例を挙げると、昨年6月より義務化されたHACCPへの対応などでは一年近く経過しているにもかかわらずご存じなかったということで指導を受け、ご相談されることもございました。

栄養成分表示の義務化やHACCP対応、原料原産地表示、遺伝子組換え表示などこの5～6年の間に相次いだ食品を巡る制度改正に自身で対応することは困難を極め事業者の大きな負担にもなっています。豆腐の文化を守ることは豆腐製造事業者の事業環境整備に努めることでもあります。国は今、「新しい資本主義」を掲げその実現を目指し様々な改革に着手しておりますが、変化のスピードが速いこの時代に豆腐業界が対応していく為には、多くの豆腐製造事業者を包摂（ほうせつ：一定の範囲の中につつま込まれることの意）した組織運営が不可欠です。

注1：小規模企業者は法人登記を行っており、経済を担う役割を持つとして技術力支援など支援体制が整っているのが特徴。対して、従業員数が20人または5人以下であっても、法人登記を行っていない所得300万円以下の事業主は「会社」ではないため、法律や補助金などが適用される範囲が異なります。零細企業であるかどうかは従業員数だけでは判断できません。



この度、農林水産省において令和4年度補正予算で措置した「食品原材料調達安定化対策事業」の第3回公募が令和5年7月11日(火)から開始しますのでお知らせ致します。(締切は令和5年7月24日(月))

本事業では、

- ①原材料調達先の多角化を通じた調達の安定化のため、原材料切替(環境に配慮した持続可能な原材料調達を含む。)又は国産原材料の取扱量増加に伴う機械・設備の導入・更新又は新商品等の開発・製造・販売・PRの取組
- ②輸入食品原材料の利用抑制のため、製造ラインの高効率化(省人化(揚げ油の劣化防止装置等の導入等を含む)・省力化)又は環境に配慮した食品ロス抑制に必要な機械・設備の導入・更新又は新商品等の開発・製造・販売・PRの取組等に係る経費への支援を行います。

《詳しくは同梱の公募チラシをご参照ください。》

＝ お知らせ ＝

次回の全豆連報告及び大豆近況は、会報「全豆連」に収載致します。

豆腐マイスターNEWS

豆腐マイスターでお豆腐親善大使 加藤紀子さん歌手デビュー30周年 企画

カトノラジオのご案内

MID-FM 76.1 presented by (一社)日本豆腐マイスター協会

《概要》加藤紀子さん歌手デビュー30周年を記念して『カトノラジオ』開催。
こんにちは、加藤紀子です！

歌手デビューしてから31年目にして、地元の東海エリアである MID-FM さんにて番組を3ヶ月も担当させて頂けること、とても嬉しく思います。

デビューからこれまでのことやお気に入りの音楽など、存分に欲張った内容でお送り出来るよう頑張ります、ぜひお付き合いください！

リクエスト話や感想、メッセージなどお待ちしております！



《パーソナリティ》加藤紀子

《ラジオ局》

MID-FM 76.1 (名古屋地区のみ) <https://midfm761.com/>

(エリア外の方)の視聴方法

■アプリ「FM プラプラ」をダウンロード後、「名古屋市防災ラジオ」を選択

◎iOS 版アプリ <https://apps.apple.com/jp/app/id923243308>



◎Android 版アプリ <https://onl.tw/mzDZKVR>



《メッセージ&リクエストの送信方法》

◎MID-FM ホームページ

<https://midfm761.com/>

※アプリからもメッセージが送れます



◎日本豆腐マイスター協会

Instagram の DM でも受付。

<https://www.instagram.com/tofumeister/>

◎カトノラジオ専用

メッセージ受付



《放送日》

◎7月～9月 第2週水曜日 20:30～21:00

第1回目放送日 令和5年7月12日(水曜日 20:30～21:00)

第2回目放送日 令和5年8月9日(水曜日 20:30～21:00)

第3回目放送日 令和5年9月13日(水曜日 20:30～21:00)

★★カトノラジオは番組にゲストで出られる協賛サポーター《一口 39,000 円～》も募集しています★★



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 **4,834名** となりました。

<https://mytofu.jp/>

(高校生のジュニア豆腐マイスター1,125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 どうぶのひみつ」

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"/> とうぶのうた | <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"/> タメになるおとうぶクイズ |
| 《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！