

平成 26 年 10 月 3 日

2014 豆腐&大豆食品フェア実行委員会

一般財団法人全国豆腐連合会/東京都豆腐商工組合

「2014 豆腐 & 大豆食品フェア」 開催のご案内

2014&大豆食品フェア実行委員会(主催一般財団法人全国豆腐連合会、事務局とうふプロジェクトジャパン(株))は、11 月 23 日(日)、24 日(祝)に東京ビッグサイトで豆腐と大豆食品をPRする2014豆腐&大豆食品フェアを開催いたします。このフェアは、豆腐をはじめとした、納豆・味噌・醤油・豆乳など日本人に馴染みの深い大豆食品の魅力をPRすべく業界団体がはじめて一堂に会して開催するものです。

全国から様々な食材が集まるほか、豆腐を製造する機械の展示から、一般の親子連れでも楽しめる食育イベントまで盛りだくさんの内容となっています。

特別セミナーでは、料理家の辰巳芳子氏、栄養コンサルタントのエリカ・アンギャル氏が登場。様々な切り口から大豆の魅力を伝えます。

＜2014 豆腐&大豆食品フェアとは＞

大豆食品の魅力を一般消費者にPRするために、豆腐・納豆・味噌・豆乳・醤油などの業界団体が連携して行うイベントで今回が初開催。

53 年前から 2 年おきに東京・大阪・名古屋で開催されてきた豆腐の資機材展『豆腐フェア』が前身。2012 豆腐フェアで初めて一般の消費者に向けたイベントとして開催し、約 2 万人の一般消費者が来場しPRに成功したことを受けて、今年から大豆食品に枠を広げて開催。

ホームページ：<http://tofufea.jp/>

期 間：平成 26 年 11 月 23 日(日)・24 日(月・祝) 10:00～17:00(最終日は16:00まで)
会 場：東京ビッグサイト / 入 場 料：無料
対 象：一般消費者/豆腐製造事業者/大豆食品関連事業者 / 目標来場者数：25,000人(前回実績 19,122人)
主 催：一般財団法人全国豆腐連合会、日本豆腐協会、関豆ブロック協議会、一般社団法人日本豆腐機器工業会、全日本豆腐機械連合会
後 援：農林水産省、中小企業団体中央会、全国納豆協同組合連合会、日本豆乳協会、みそ健康づくり委員会、日本醤油協会、全国醤油工業協同組合連合会、一般財団法人食品産業センター、公益財団法人日本食品衛生協会、一般社団法人日本食品機械工業会、アメリカ大豆輸出協会
協 賛：全国農業協同組合連合会、全国穀物商共同組合連合会、全国粉末凝固剤協会、全国豆腐用消泡剤協会、一般社団法人日本植物蛋白食品協会、全国きなこ工業会、NPO法人日本ベジタリアン協会、(株)フードジャーナル社、(株)食品産業新聞社、「和食」文化の保護・継承国民会議(和食会議)

＜本件連絡先＞

2014 豆腐&大豆食品フェア事務局 とうふプロジェクトジャパン株式会社 磯貝 剛成
TEL：050-3786-1028 FAX：050-3737-9594 mail：isogai@mytofu.jp
主催：一般財団法人全国豆腐連合会 東京都台東区上野1丁目16-12 全豆ビル 6F
TEL：03-3833-9351 FAX：03-3833-9353

全国初！！**大豆**に特化した大型イベントを東京ビッグサイトで開催！
日本人の貴重なタンパク源である大豆を日本の伝統食品とともに国内外へPR！
大豆に関わる日本の伝統食やベジタリアン向け食材も集合！

「2014豆腐&大豆食品フェア」初開催！

7つの見どころ！

1. 特別セミナー（会議等・有料イベント）

料理家 辰巳芳子氏、栄養コンサルタントエリカ・アンギャル氏による大豆やものづくりに関する特別セミナー。国内外で注目されるお二方から大豆食品、和食の魅力を語って頂きます。
参加には事前予約が必要。特別席(指定席)5,000円、一般席(自由席)2,500円。
申し込みは2014豆腐&大豆食品フェアのサイトから。

2. 全国豆腐試食会

全国から100種類以上の豆腐が集まり、試食ができます。(有料500円/回)
前回(2012豆腐フェア)初開催で、1時間待ちの列ができるほど大好評だったこのイベントがまたやってきます。100種類のお豆腐が並ぶ姿は圧巻です。

3. 多彩な出展

全国から集まる豆腐や納豆、大豆ミートや大豆を使ったソイチーズなど伝統的な食材から、今流行りの大豆食品まで様々な大豆食品が出展しています。

4. 食育イベント

(1) 豆腐マイスターによる手づくり豆腐体験教室

全国に700人以上いる豆腐マイスターが集まり、豆乳からつくる簡易な手づくり豆腐を教えます。出来立ての豆腐はやっぱり美味しい！豆腐の魅力をしっかり伝えます。

(2) ミソガールによるみそまるづくり

味噌を愛し、味噌の素晴らしさを伝える「ママ未満」の女性チームミソガールが、全国に広めているみそまるづくりを開催します。

みそまるとは、一杯分の味噌、だし、乾燥具材を丸めて、だんごにした味噌汁の素のことです。

5. 東京ベジフードフェスタ2014ゾーン

海外でも注目される大豆食品は世界に多く広がるベジタリアンの主食です。1年に1回開催されるベジタリアンの祭典、東京ベジフードフェスタ2014とコラボ。ベジタリアングルメ世界で300店舗以上のベジタリアンチェーンを展開するLoving Hutなどが出展します。

6. 大豆食品を楽しめるイベント会場

イベント会場では、全国の醤油を集めた職人醤油の即売会、豆腐バーガー専門店の出展、豆腐や大豆グルメ・豆腐スイーツの販売、今話題のエコオール検査など大人から子どもまで楽しめます。

7. 会場内で使えるお得なチケットを販売

会場内で楽しんでいただくために、1,000円で1,100円のお買い物ができるお得なチケットを販売いたします。

以上