

平成 27 年 9 月 25 日

一般社団法人日本豆腐マイスター協会
(一般財団法人全国豆腐連合会後援)

10月2日豆腐の日に発足！レシピ本も出版！

一般社団法人日本豆腐マイスター協会

一般財団法人全国豆腐連合会の後援を受けて展開する豆腐の食育資格「豆腐マイスター」が、取得者が 1400 人を超えることを受け、10月2日（豆腐の日）に『一般社団法人日本豆腐マイスター協会』として発足しますのでお知らせいたします。

ご多忙の折とは存じますが、メディア・報道の皆様にはぜひこの機会にご取材をお願い申し上げます。

◇『豆腐マイスター』とは <http://mytofu.jp/>

一般消費者を対象とした豆腐を使った食育資格として、一般財団法人全国豆腐連合会の後援を受け、とうふプロジェクトジャパン株式会社が 2012 年にスタート。北海道から沖縄まで全国 30 都道府県に加え、海外(香港)にも広がり、1,395 名 (9月 25 日現在) を認定。全国の料理教室で開催し、豆腐の選び方や歴史、豆腐料理、手づくり豆腐のつくり方を学ぶ。2 日間の受講で受講料は 36,000 円 (現在特別価格 29,800 円) 様々なジャンルの料理認定講師が全国で 40 名いる。



◇メディア向け記者発表会、設立パーティー、講座、出版など

- ・10月2日 18時～ メディア向け設立記者発表会 / 19時～ 設立記念パーティー&豆腐品評会
場所：東京都港区高輪 3-13-3 SHINAGAWA GOOS 内 THE LANDMARK SQUARE TOKYO
- ・エリカ・アンギャルさん（元ミスユニバース栄養コンサルタント）とのコラボ講座
10月2日 10時～ 東京都港区高輪 3-25-23 京急第2ビル AP 会議室
- 10月31日 10時～ 愛知県名古屋市東区泉 2-1-28 CHIES KICHEN
- ・豆腐マイスター認定講師 38 名によるレシピ本発売開始（9月下旬）
『豆腐があればごちそうレシピ』(S B クリエイティブ)



◇協会役員・アドバイザー

代表理事：磯貝 剛成 (とうふプロジェクトジャパン株式会社 代表取締役)

理事 事：廣瀬ちえ (愛知県 料理研究家)、山口はるの (東京都 料理研究家)、谷口ももよ (東京都 料理研究家)、森村芳枝 (東京都 料理研究家)、シトロンヨーコ (神奈川県 料理研究家)、神崎則子 (東京都 料理研究家)

アドバイザー：早坂具美子 (宮城県 料理研究家)、新崎亜子 (沖縄県 料理研究家)

以上

＜本件連絡先＞ 一般社団法人日本豆腐マイスター協会 (一般財団法人全国豆腐連合会後援)

代表理事 磯貝 剛成 TEL: 050-3786-1028 携帯: 090-6803-0330 (平日 9:00～21:00)

FAX: 050-3737-9594 mail: isogai@mytofu.jp HP: <http://mytofu.jp/>

住所：愛知県半田市亀崎町 9-123-11 / 東京事務所 東京都渋谷区神宮前 4-17-17-202

一般社団法人日本豆腐マイスター協会 役員・アドバイザー

代表理事 磯貝 剛成	とうふプロジェクトジャパン株式会社 代表取締役 NTT西日本やITベンチャーなどでキャリアを積み、2009年に独立。一般財団法人全国豆腐連合会・賛助会員として、業界の情報発信を請負う。豆腐&大豆食品フェア事務局、一般社団法人豆腐機械連合会理事など業界内の幅広い組織をサポートし、豆腐マイスター認定講座を立ち上げる。実家が愛知県にて豆腐製造器具の製造を営む。
理事 廣瀬ちえ	料理認定講師（愛知 ジャンル：マクロビオティック・野菜料理） べっぴんプラス株代表取締役。名古屋にて料理教室 CHIE'S KITCHEN を主宰。その他講演会・セミナー・商品開発など幅広く活躍。NHK名古屋放送局『情報フレッシュ便さらさらサラダ』出演。
理事 山口はるの	料理認定講師（東京 ジャンル：おもてなし家庭料理） 東京都世田谷区にて、野菜と豆腐を中心とした美容と健康によいおもてなし料理の教室“spring' kitchen”を主宰。イベントやメディア出演、雑誌・書籍監修、企業等へのレシピ提供等多方面で活躍中。
理事 谷口ももよ	料理認定講師（東京 ジャンル：薬膳料理） 薬膳料理サロン☆Salon de Maman主宰。「健康は日々の食卓から・体の中から美しく」をテーマに美味しく身体に良い料理と豊かなテーブルを提案。著書「薬膳ビューティレシピ」がグルマン世界料理本大賞グランプリ受賞。
理事 森村芳枝	料理認定講師（東京 ジャンル：タイ料理・江戸料理） 東京月島の料理教室ヨシエズキュイジーヌ主宰。茶道、懐石料理をベースにしたタイ料理や江戸時代に出版された『豆腐百珍』の再現などはば広い料理を提案している。
理事 シトロンショーコ	料理認定講師（神奈川 ジャンル：おもてなし家庭料理） レストラン勤務・料理教室での講師を務めたのち、たまプラーザの自宅で料理教室 Petit Citron(プチシトロン)を主宰する。身近な素材を使い丁寧に作る家庭料理・おもてなし料理を和洋おりませ幅広い世代に伝えている。
理事 神崎則子	料理認定講師（神奈川 ジャンル：フランス料理） ル・コルドン・ブルー東京校にてグランディプロム取得。神奈川県藤沢市の自宅にて「フランス家庭料理教室アン・プチ・プ」主宰。フレンチに豆腐を取り入れたヘルシーなレシピを提案。
アドバイザー新崎亜子	料理認定講師（沖縄 ジャンル：おもてなし家庭料理） 調理師、ジュニア野菜ソムリエ・沖縄食材スペシャリスト、食育指導士の資格を持つ料理家。2004年より自宅で「おもてなし教室 HEARTY PARTY」を主宰。沖縄食材を使ったおもてなし料理を提案。
アドバイザー早坂具美子	料理認定講師（宮城 ジャンル：家庭料理） 仙台にて、サロン形式の料理教室「具楽」を主宰。宮城県農産加工アドバイザー、おいしいみやげに注目事業企画委員、宮城県革新的農業経営体育成委員など県内の食に関する役職を持ち、地元宮城の食材を使った家庭料理を提案。

◆豆腐マイスター料理認定講師一覧

都道府県	講師名	主な料理ジャンル	都道府県	講師名	主な料理ジャンル
愛知県	廣瀬ちえ	べっぴん野菜料理 マクロビオティック	宮城県	早坂具美子	家庭料理
愛知県	磯部 作喜子	おもてなし料理、家庭料理	茨城県	中川佳省	家庭料理、パン
東京都	谷口ももよ	薬膳、家庭料理	千葉県	伊藤美絵	薬膳・家庭料理
東京都	森村芳枝	タイ料理、江戸料理	千葉県	藤倉淳子	家庭料理、おもてなし料理
東京都	山口はるの	おもてなし料理・豆腐料理	静岡県	天野友江	野菜がメインの旬料理
東京都	中美恵	マクロビオティック	新潟県	細貝恵子	マクロビオティック
東京都	千賀智恵子	米粉、グルテンフリー	富山県	畠山 順子	おもてなし料理、家庭料理
東京都	太田敦子	おもてなし料理、日本料理	福井県	久保田桐子	野菜料理
東京都	後藤初美	フランス料理、薬膳	京都府	かわばた ゆり	和食
東京都	石松利佳子	マクロビオティック	和歌山県	山本友理	家庭料理、パン
東京都	モンタルト陽子	フランス料理、日本料理の おもてなし料理	広島県	大倉まゆみ	おもてなし料理・家庭料理
東京都	平沼亜由美	家庭料理、おもてなし料理	山口県	中川美穂	薬膳、おもてなし料理
神奈川県	シトロンヨーコ	家庭料理・フランス料理	徳島県	片寄やすこ	ゆるベジ
神奈川県	神崎則子	フランス家庭料理	愛媛県	山岡涼子	豆・雑穀料理、野菜料理。
神奈川県	藤野幸子	イタリア料理	福岡県	大井直子	家庭料理、おもてなし料理
神奈川県	藤田圭子	スイーツ	福岡県	仲ひろみ	マクロビオティック、和薬膳
北海道	吉川雅子	野菜料理・家庭料理	宮崎県	増田萌子	マクロビオティック
北海道	辻本宜子	豆・雑穀料理、野菜料理	沖縄県	新崎亜子	おもてなし料理
北海道	梅安信子	雑穀料理	熊本県	早田雅美	米粉料理
岩手県	畠山さゆり	マクロビオティック	大阪府	梁井智加	マクロビオティック

以上

一般社団法人日本豆腐マイスター協会事務局行

FAX : 050-3737-9594

下記ご取材のご希望がありましたら下記にチェックの上ご返信ください。

◆設立メディア発表会出席及び設立パーティーの取材

東京都港区高輪 3-13-3 SHINAGAWA GOOS 内 THE LANDMARK SQUARE TOKYO

- 10月2日 18時～ 協会設立 メディア向け発表会出席
 10月2日 19時～ パーティー取材

◆エリカ・アンギャルさん（元ミスユニバース栄養コンサルタント）とのコラボ講座の取材

※両日とも10時～ エリカ・アンギャルさんは13時30分～登壇

- 10月 2日 東京都港区高輪 3-25-23 京急第2ビル AP 会議室 () 時頃
 10月 31日 愛知県名古屋市東区泉 2-1-28 CHIES KICHEN () 時頃

◆レシピ本の取材

- 取材希望

■貴社名／
■部署名／ (役職名)
■ご芳名／
■ご連絡先 TEL／ FAX／
■e-mail アドレス／
■ご同行者 予定人数／ 名
■通信欄