

世界にお豆腐の食文化を広げる 豆腐マイスター認定講座がパリで初開催！

一般社団法人日本豆腐マイスター協会 豆腐マイスターベーシック講座inParis

Tofu meister

Basic course in Paris

一般社団法人日本豆腐マイスター協会(東京都渋谷区/愛知県半田市、代表理事 磯貝 剛成)は、日本全国、そして世界に広がりを見せる、豆腐マイスター認定講座を平成 28 年 12 月 8 日にパリで初開催、豆腐の食文化を発信することとなりましたのでお知らせいたします。

世界で健康食として注目のお豆腐。(一財)全国豆腐連合会の後援を受けて、日本で大好評の豆腐マイスター認定講座がフランス初開催。基本を学ぶ Basic 講座として開催します。

日本の食文化である豆腐を海外で発信することによって、成熟産業でもある豆腐業界の活性化を目指します。

【豆腐マイスターベーシック講座 in Paris】

日 時 平成 28 年 12 月 8 日 (木) 15:00~18:00

場 所 La Maison du Sake 11, rue Tiquetonne 75002 Paris

受講料 ①150€ ジュニア豆腐マイスター認定証(Diploma)付き

追加講座受講で豆腐マイスターへのグレードアップが可能です。

②体験受講 100€ 認定証(Diploma)無し

内 容 実技 大豆からつくる手づくり豆腐、手づくり豆腐を使った簡単スイーツ

座 学 豆腐の選び方 ~日本の豆腐はなぜ美味しいか~、知っておきたい豆腐の歴史、豆腐の種類、

講 師 一般社団法人日本豆腐マイスター協会 代表理事 磯貝 剛成

申 込 HPから: <http://mytofu.jp/> (一般社団法人日本豆腐マイスター協会HP)

主 催: 一般社団法人日本豆腐マイスター協会

後 援: 一般財団法人全国豆腐連合会

協 力: パソナ農園隊, メゾンドサケ, ジェイブラグイン, ParisTOFUYA(株)萬来トレーディング)

<豆腐マイスター認定講座とは>

地域で豆腐を使った食育活動を行う人材を育てることを目的に、一般消費者が、豆腐の基礎知識や手作り豆腐を学ぶ講座として(一財)全国豆腐連合会の後援を受けて開催。

豆腐の選び方や歴史、豆腐料理レッスン、大豆からつくる手づくり豆腐などを学び、受講を終えると豆腐マイスターとして認定される。

北海道から沖縄まで33の都道府県や、香港・韓国・中国などでも開催し、受講者は2,248名(11月17日時点)。海外で日本の食文化を伝えたいとのニーズから海外からの帰国者の受講者もいる。

<お問い合わせ先>

一般社団法人日本豆腐マイスター協会 代表理事 磯貝 剛成 携帯:090-6803-0330

愛知県事務所 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

TEL 050-3786-1028 FAX 050-3737-9594 Mail:isogai@mytofu.jp / HP: <http://mytofu.jp>