

報道関係者 各位  
関東豆腐まつり開催のお知らせ

2009年10月20日  
全国豆腐油揚商工組合連合会(全豆連)賛助会員  
とうふプロジェクトジャパン株式会社

関東の地豆腐が大集合！国産&出来たて豆腐も味わえる！

業界初！ 関東豆腐まつり開催のお知らせ

平成21年11月8日(日) 新宿西口広場

業界初の試みとして、関東(東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県・山梨県・静岡県)の豆腐屋が一同に集まり、各都県の地大豆で作った豆腐の食べ比べや各地域の豆腐直売会、手作り豆腐体験教室、クイズイベントなどを行います。関東各地域の豆腐を一挙に味わえるチャンスです。手作り豆腐体験教室では、国産&出来たて豆腐のおいしさを伝えます！

とうふプロジェクトジャパンは、全国豆腐油揚商工組合連合会(全豆連)の賛助会員として本イベントに協力参加します。

地産地消を応援します！ 関東各都県のこだわり豆腐や在来種大豆の豆腐が大集合！

＜各都県の地豆腐販売＞ 参加都県：東京都、千葉県、埼玉県、神奈川県、山梨県、静岡県

各地域の豆腐屋さんが自慢の豆腐を持ち寄り、数量限定の直売会を行います。その地域に行かないと買えないお豆腐や油揚げが大集合します！

＜イベント＞ 関東の在来種大豆(地元産大豆)を使った豆腐の食べ比べ！(各回先着20名、参加無料！)

各都県の在来種大豆(地元産大豆)を使った豆腐を6種類食べ比べて頂きます。一番お口に合った豆腐に投票してもらいます！各都県の大豆展示もします。この機会に比べてみてください。

※ 参加大豆の種類：東京大豆「福助」、千葉大豆「小糸」、埼玉大豆「白光」、神奈川大豆「津久井」、  
静岡大豆「遠州大豆」、山梨大豆「なかせんなり」



できたて・国産の豆腐はやっぱり美味しい！豆腐を作ってみよう！ 手作り豆腐体験教室

できたての豆腐、それも国産大豆の豆腐はやっぱり美味しい！そんな体験を多くの人にしてもらいたい。アツアツの豆乳に本格「にがり」を入れてかき混ぜる。そんな豆腐をつくってみませんか？自分で作った豆腐の味は格別です。

参加料：100円/回 開催時間 11:00～16:30



関東豆腐美人も集合！豆腐クイズ大会も

イベント概要

豆腐のことをもっと知りたい！「豆腐の製造に使われている大豆の中で、国産大豆の比率は何%？」等、豆腐に関するクイズ大会を行います。各回先着20名、参加費は無料。

各都県のお豆腐屋さんの推薦で選ばれた関東豆腐美人も大集合！イベントを盛り上げます。



開催日：平成21年11月8日(日) 午前11時～午後5時

開催場所：新宿西口広場 イベントコーナーB1・B2ゾーン

＜内容及びイベント＞ 関東の豆腐・油揚げ関連製品の販売

手作り豆腐体験教室 (1回100円 11:00～16:30)

豆腐クイズ大会 (2回実施 12:00～、14:00～)

関東地豆腐の食べ比べ(2回実施 13:00～、15:00～)

主催：東京都豆腐商工組合 共催：埼玉県豆腐商工組合、千葉県豆腐商工組合、神奈川県豆腐油揚商工組合、山梨県豆腐商工組合、静岡県豆腐油揚商工組合

後援：東京都、東京都中小企業団体中央会、全国豆腐油揚商工組合連合会

本件問合せ先：全国豆腐油揚商工組合連合会(全豆連) <http://www.zentoren.jp/>

TEL：03-3833-9351 FAX：03-3833-9353



とうふプロジェクトジャパン株式会社(全豆連賛助会員) <http://mytofu.jp/> Mail: isogai@mytofu.jp

担当：磯貝 剛成 TEL0569-28-3141(株)かめさきカホリン内) 携帯:090-6803-0330

関東

# 豆腐まつり

もつと豆腐、もつと健康  
おいしい豆腐が大集合



「手作り豆腐体験教室」を開催

日時：平成21年11月8日(日) 午前11時～午後5時

会場：新宿駅西口広場イベントコーナー(B1・B2)

主催：東京都豆腐商工組合 共催：埼玉県豆腐商工組合・千葉県豆腐商工組合・神奈川県豆腐油揚商工組合・山梨県豆腐商工組合・静岡県豆腐油揚商工組合

後援：東京都・東京都中小企業団体中央会・全国豆腐油揚商工組合連合会

