

豆腐業界の明るい未来をつくる！



# 2018

入場  
無料

TOFU equipment exhibition

# 豆腐資機材

# フェア



豆腐製造機械及び資機材の展示

# SOYME X

2018年4月21日(土)・22日(日)



Place  
会場

## 東京ビックサイト

東京都江東区有明3丁目11-1

time  
時間

## 10:00～17:00 (最終日～16:00)



▲ 前回のテープカット様子

▼ 全国の豆腐を試食できます



イベント

テ『豆腐業経営のヒント』  
↓『油揚げ』『全国豆腐品評会』

- ◆ 全国の油揚げ & 全国豆腐品評会受賞豆腐の試食会・直売会
- ◆ 揚げたて油揚げの実演販売 (予定: (有) 久在屋)

ヒント満載！豆腐業経営セミナー(講演予定)

HACCP、公正競争規約、パッケージマーケティング、遺伝子組み換え食品、  
(有) 谷口屋、(株) おとうふ工房いしかわ、(有) 久在屋等

※上記は予定です。変更になることがあります。



organizer  
主催

一般社団法人日本豆腐機器連合会、全日本豆腐機械連合会、  
一般財団法人全国豆腐連合会、日本豆腐協会、全豆連・関豆ブロック協議会

support  
後援

東京都豆腐商工組合

contact  
お問合せ

2018 豆腐資機材フェア事務局 tel:0569-89-7100 fax:0569-28-2000 HP: [tofufea.jp](http://tofufea.jp)



# 2018 豆腐資機材フェア イベント

## 1 豆腐業経営セミナー テーマ『つかみ取ろう！これからの豆腐業経営のヒント』

イベント会場にて開催。入場は先着順となります。※内容・スケジュールは変更になることがあります

4/21

① 13:00~13:50

### 『競争より共創 ~これからの豆腐のパッケージ戦略~』

パッケージ松浦株式会社代表取締役 松浦陽司氏

パッケージマーケティングの創始者。豆腐業界でもパッケージリニューアルや制作での成功事例多数。パッケージを軸にしたこれからの豆腐のマーケティング戦略をお話しいたします。



② 14:20~15:10

### 『伝統とこだわりの油揚げ、 谷口屋ブランドをつくるまで』

有限会社谷口屋 代表取締役社長 谷口誠氏

40歳で谷口屋を継ぎ、油揚げ職人に、「竹田のあぶらあげ」をブランド化し、店舗は行列ができる店へ。成長のプロセスや豆腐屋としての生き方、考え方を話します。



③ 15:40~17:00

### 『今こそ知ろう！遺伝子組み換え食品の基礎知識』

講師・ジャーナリスト / 日本消費者連盟共同代表 天笠啓祐氏 (元法政大学・立教大学講師)  
コーディネーター 料理研究家 シトロノヨコ (豆腐マイスター・料理認定講師)

よく耳にする「遺伝子組み換え食品」、正しい知識を持っていますか？世の中には多くの食材があふれ、気にする消費者も増えてきました。大豆に関わる仕事だからこそ基本的な知識を知っておきましょう。

4/22

④ 10:30~12:00

### 『【公開】豆腐公正競争規約設定委員会』

豆腐公正競争規約設定委員会 議長 村尾誠氏、他委員

ニュースなどにも頻りに取り上げられる『豆腐公正競争規約』。委員会では普段どんな議論がされているのか公開で行います。まだ議論は続いています。この機会にフェア参加者もぜひご意見やご質問をぶつけてください。



⑤ 12:40~13:30

### 『義務化に向けて知っておきたい！ HACCPの基礎知識』

日本豆腐協会 専務理事 町田秀信氏

小規模事業者にも義務化が迫る HACCP。その基本的な知識についてこの機会にお話しておきましょう。『HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書(小規模な豆腐製造事業者向け)』配布予定。



⑥ 13:50~14:40

### 『女性目線の豆腐屋経営』

株式会社おとうふ工房いしかわ 代表取締役 石川伸氏 / 取締役副社長 石川純子氏

お豆腐業界で働く女性社員、豆腐屋さんの奥さんや娘さん必見。女性目線の商品開発、販売方法、働きやすい職場。これからの豆腐業経営には女性の目線が必要。女性が活躍し、業績を伸ばすおとうふ工房いしかわからそのヒントを学びましょう。



⑦ 15:00~15:50

### 『豆腐人生 ~ 京都久在屋の これまでと仲間達へのメッセージ』

有限会社久在屋 代表取締役 東田和久氏

ゼロから豆腐屋をはじめ、他社に負けない油揚げや在来種を使った地豆腐などを展開し、京都で、そして全国でひとつのブランドを築きあげた久在屋。その成長と道のり、豆腐屋としての生き方、その考えをお話しいたします。



## 2 イベント会場 テーマ『油揚げ』『全国豆腐品評会』

### ①『全国の油揚げ & 全国豆腐品評会受賞豆腐の試食会』

80種類(油揚げ約60種類、品評会入賞豆腐約20種類)を食べ比べ！  
全国から集まった油揚げ、品評会で入賞したお豆腐を食べ比べできるのはめったにありません。



有料

両日とも  
① 11:00~ 一回当たり  
② 13:00~ 50名定員  
③ 14:30~ 予定

※時間は変更になることがあります。

### ② 油揚げ実演直売 (数量限定・有料)

京都の人気店、久在屋さんが油揚げを実演！  
久在屋さんのあげたてが食べられるのはこの機会だけ！



### ③ 全国豆腐品評会入賞のお豆腐、試食会出品の油揚げ直売

試食会に出品されたお豆腐や油揚げを購入できます。



### ④ 揚げ油ミニブース

揚げ油を提供しているメーカーをご紹介します。  
どんな油があるか、この機会にチェック！

## 3 懇親会 『The Tofu Party 2018』

豆腐業界大懇親会「The Tofu Party 2018」を4月21日(土)夜に開催。豆腐マイスター料理認定講師 / 薬膳料理研究家谷口もも先生のレシピ本(4月発売予定)掲載の薬膳豆腐料理を提供予定。業界関係者、出展者、豆腐マイスターの交流の場として企画しました。ぜひご参加ください。

日時: 平成30年4月21日 18時~20時  
場所: ホテルサンルート有明 東京都江東区有明3丁目66  
参加対象者: 豆腐業界関係者、出展者、豆腐マイスター等

会費: 事前申し込み 6,500円(振込まで完了) / 当日 7,000円  
事前申し込み: <http://tofufea.jp/> より(平成30年2月10日頃より受付開始予定)