

# 匠の学校 ～地域の職人・ものづくりのプロから学ぶ～

## お豆腐屋さんから教わる 手づくりの贅沢豆腐

美味\*健康



毎回大好評のお豆腐づくり講座！ お豆腐屋さんからご家庭でできる豆腐づくりを教わります。

選りすぐりの国内産大豆と天然の二ガリを使った贅沢な無添加の木綿豆腐。

つくったその日にいただく、手づくりならではの味わいをご堪能ください。

開催日時：**3月24日(日)** ①11時00分～13時00分 ※各回同じ  
②14時00分～16時00分 内容です

場 所	横浜市技能文化会館 6階 料理研修室
講 師	横浜市豆腐商工業協同組合
定 員	各回20名 ※先着順
持 ち 物	エプロン、ふきん、持ち帰り用容器(約10×15×6cmのお豆腐と水が入る容器)
受 講 料	2,500円
申 込 み	電話・E-Mail・FAX・来館にて



### 横浜市技能文化会館

〒231-8575 横浜市中区万代町2-4-7

●JR 関内駅 南口から 徒歩5分

●市営地下鉄 伊勢佐木長者町駅 出口2 から徒歩3分

TEL **045-681-6552** FAX **045-681-6554**

(受付時間 9時～17時30分 / 休館日 第2水曜日)

E-mail **[gibun@career-rise.co.jp](mailto:gibun@career-rise.co.jp)**

URL **<http://gibun.jp/>**



### お申込者 ご記入欄

電話・E-Mail・FAXにてお申込の際は、下記の情報をお伝え下さい。

記入日: 月 日

講 座 名	手づくりの贅沢豆腐 3月24日(日) ①11:00～13:00 ②14:00～16:00		
フリガナ氏名	E-Mail	@	
電話番号	携帯電話番号		
どちらでお知りになりましたか?	当館・当館ホームページ・検索サイト・フェイスブック・インスタグラム・メルマガ 市役所・区役所・図書館・地区センター・他施設・新聞・その他( )		

## お豆腐屋さんから教わる手づくりの贅沢豆腐

# 講座風景



①大豆をすり潰して煮た後、こし布で絞ります。



③おいしい豆腐の完成です！



②木箱に移して形を整えます。



横浜豆腐商工業協同組合とは  
 横浜豆腐商工業協同組合は昭和13年(1938年)  
 5月に設立されました。  
 平安時代から日本人に食べ続けられてきた  
 豆腐も、食品の洋風化・消費者動向の多様化で  
 様変わりしてきました。  
 昔ながらの豆腐作りを伝承しながら、豆腐デ  
 ザートなど新しい豆腐作りを研究し、お客様の  
 ニーズに応えた新製品の開発にも努めてい  
 ます。市民の方々向けに、親子での豆腐づくり  
 体験教室なども開催しています。また、横浜  
 市立の学校給食として新鮮で美味しい豆腐を  
 日々児童に届けています。

職種：豆腐製造業

JR関内駅南口から徒歩5分  
 市営地下鉄伊勢佐木長者町駅 出口2から徒歩3分

立体駐車場 営業時間8時～22時  
 収容台数60台



### 【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

皆さまからの必要に応じて、情報を収集させていただく場合があります。ただし、個人を特定できる情報を法令に基づくものを除き、本人の同意なく第三者へ提供することはありません。なお、外部委託する際には、個人情報保護水準を十分に満たしていることを条件に選定し、機密保持契約を締結した上で委託いたします。また、本人からの個人情報の利用目的の通知・開示・訂正・追加または削除・利用の停止・消去及び第三者への提供の停止の要請があった場合には、当館で定める所定の手続きに則り速やかに対応いたします。