

匠の学校 ～地域の職人・ものづくりのプロから学ぶ～ 横浜豆腐商工業協同組合

お豆腐屋さんから教わる 手づくりの木綿豆腐

美味＊健康



お待たせしました！毎回好評の職人さんから教わる
ご家庭でできる豆腐づくり講座です。
選りすぐりの国内産大豆と天然のニガリを使った
無添加の贅沢な木綿豆腐をつくります。
手づくりならではの味わいをご堪能ください。

※ご自身で作られた
豆腐一丁とご自宅でも
作れる豆腐屋さんの
「豆乳とニガリ」を
お持ち帰りいただきます

開催日時：2026年 3月29日(日) ①10:30～12:30
②14:00～16:00

| | |
|-------|---|
| 場 所 | 横浜市技能文化会館 6階 601料理研修室 |
| 講 師 | 横浜豆腐商工業協同組合 |
| 定 員 | 各回16名 |
| 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) 豆腐を平らにして持ち帰りできる袋(エコバッグや保冷バッグ等) |
| 受 講 料 | 4,000円 (材料費込) |
| 申 込 み | 電話・FAX・来館・会館HPにて ※前日、前々日のキャンセルはご遠慮ください |

横浜市技能文化会館

〒231-0031 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

(受付時間：平日 9時～17時／休館日 第2水曜日・年末年始12/29～1/3)



FAX

045-681-6554



E-mail

gibun@socioak.com



URL

https://gibun.jp/

《お申込者ご記入欄》

電話・FAX・来館・会館HP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 | 2026年3月29日(日) 手づくりの木綿豆腐 | | | <input type="checkbox"/> ①10:30～12:30 | <input type="checkbox"/> 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・Instagram・フェイスブック・X(旧ツイッター)・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豆腐

講座の様子



横浜豆腐商工業協同組合

職種：豆腐製造業

◎当組合は明治42年5月に発足の横浜豆腐商組合が前身となり、昭和25年(1950年)2月に現在の横浜豆腐商工業協同組合となりました。

◎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。

◎昔ながらの豆腐づくりを伝承しながら、豆腐スイーツなど、消費者のニーズに応えた新商品開発にも努めています。

◎横浜市立小学校の学校給食として、新鮮で安全、美味しい豆腐を日々児童に届けています。

<https://yokohamatoufu.jimdosite.com/>



電車でお越しの方

■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

お車でお越しの方は当館に駐車場がございます

【立体駐車場】営業時間8:00～22:00

収容台数60台

※入庫可能サイズ

車幅1.95m 車高1.57m 車長4.75m

【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

必要に応じて、皆さまから情報を収集させていただく場合があります。ただし、法令に基づく場合を除き、個人を特定できる情報を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。