



5月7日はコナモンの日

ゆで麺? むし麺? 麺が焼きそばの価値をあげる!

4月24日(金) 13:00~14:30 雨天 決行

場所 大阪なんばグランド花月 NGK前 公開空地

司会 タージン

5月7日コナモンの日は

YouTubeにて動画公開

ゆで麺? むし麺?
麺が焼きそばの
価値をあげる!

@コナモンちゃんねる



ご挨拶

日本コナモン協会(大阪市中央区)は、食文化普及、継承を目的に2003年5月7日コナモンの日に設立され、恒例のイベントを開催します。昨年の「お好み焼き2035年問題」では、コスト高、担い手の高齢化による、お好み焼き店舗数の減少を課題として、各地から有意義な情報を頂戴しました。

今年は「焼きそばの継承問題」をテーマに、全国の製麺所さんにアンケートを実施いたします。世界が注目する日本の食文化のなかでも、誰もが愛してやまない焼きそばの魅力、基本である麺とその調理について、改めて学ぶ機会になればと思います。ゆで麺か、むし麺か、焼きそば麺のそれぞれの特徴を感じてもらいながら、どちらが好みか、試食会も実施します。ぜひ、ご参加ください!

日本コナモン協会会長 熊谷 真菜



プログラム

- ①祝辞・24回目の5月7日コナモンの日に向けて
千田忠司 一般社団法人大阪活性化事業実行委員会 代表理事
- ②100年フードとしての焼きそば
前野勇雄 文化庁 参事官(生活文化連携担当)付 参事官補佐
- ③焼きそば士制度について
原田隆 オタフクソース株式会社
- ④コナモン文化とマヨネーズの歩み
三井潤治 キュービー株式会社
- ⑤米粉麺の可能性
岸本達郎 農林水産省農産局 穀物課
- ⑥大阪の焼きそばのおいしさとは
山下真明 株式会社ゆかり 上方お好み焼たこ焼協同組合 理事長
田中晶行 お好み焼きでん 大阪鉄板会議
- ⑦製麺について
ゆで麺? むし麺? 麺が焼きそばの価値をあげる!
沖至規 大阪府製麺商工業協同組合 理事長
- ⑧焼きそばの試食評価(先着100名様対象)
ゆで麺、むし麺の焼きそば2種類を食べくらべていただきます。

先着
100
名様

ゆで麺? むし麺? 焼きそば大試食会 同時開催

日本コナモン協会
公式HP



サイト
リニューアル



住所 大阪市中央区難波千日前12-7

健康と信頼をお届けする

小さな幸せを、地球の幸せに。

