

キッチンタウン・東京にて「うまみの体験教室」開催！ 親子で豆腐作りに挑戦しました。

～明太子のやまや&クリナップおいしい暮らし研究所 コラボ企画第二弾～

クリナップ(本社:東京都荒川区、代表取締役 社長執行役員:竹内 宏)の生活者研究部門である「おいしい暮らし研究所」は、明太子・だしパックの製造販売メーカー 株式会社やまやコミュニケーションズさまと、2回目のコラボレーション企画となる「うまみの体験教室」を、9月2日(日)にキッチンタウン・東京にて開催いたしました。

今回の「うまみの体験教室」では、豆腐マイスター工藤詩織さんを講師に迎え、7組19名の親子が、手作り豆腐に挑戦しました。大豆から豆乳を絞り“にがり”で固める作業を通し、大豆の特性や豆腐がどのようにできるのかを学びました。また、副産物の“おから”を使った「うまだしおからナゲット」作りや、『やまやのうまだし』を使用した美味しい豆腐の食べ方も学び、試食を楽しみました。

株式会社やまやコミュニケーションズさまは1974年の創業以来、九州福岡名物「辛子めんたいこ」を製造・販売されております。当社の行動理念「心豊かな食・住文化を創る」に共感いただき、今年の3月から「おいしい暮らし研究所」とコラボイベントを開催しております。

今後も、クリナップは「心豊かな食・住文化を創る」ことを目指し、異業種とのコラボレーションを含め、積極的に推進していきます。

【開催概要】

1. 講座名：うまみの体験教室
2. 日程：9月2日(日)13時～15時
3. 場所：クリナップ キッチンタウン・東京(新宿ショールーム)
4. 参加人数：親子7組19名
5. 主催：株式会社やまやコミュニケーションズ
6. 共催：クリナップ株式会社 おいしい暮らし研究所

※開催レポートはやまやコミュニケーションズ様の公式サイト「umami のく」にて紹介されています。

https://umamino.jp/workshop/report_10



砕いたゆで大豆から豆乳を絞りだす子どもたち

右記より画像がご入手できます：<http://cleanup.jp/press/>



出来上がった豆腐を家族で試食しました