

2021年10月4日

にっぽんお好み焼き協会主催
第12回「お好み焼き検定（初級）」・第8回「お好み焼き検定（上級）」に日清製粉が協力
～お好み焼きの魅力あふれる奥深い世界に触れてみませんか～

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：山田 貴夫）は、にっぽんお好み焼き協会（会長：佐竹 真綾）が、本年11月14日（日）に、東京と大阪の2会場にて開催する第12回「お好み焼き検定（初級）」・第8回「お好み焼き検定（上級）」に協力します。

■ お好み焼き検定について

「お好み焼き検定」は、お好み焼きを生活に密着した日本の食文化としてより定着させることを目的として、にっぽんお好み焼き協会が実施している一般の方を対象とした検定試験です。

お好み焼きに関する雑学や、材料である小麦粉やソース、お好み焼きの焼き方や素材など、様々な設問に回答いただき、一定基準を満たした方に合格証が発行されます。

設問は、2010年から2011年にかけてNHKで放送された朝の連続テレビ小説「てっぺん」で、お好み焼き技術指導担当を務めた、にっぽんお好み焼き協会の佐竹会長が監修します。

昨年は新型コロナウイルス感染拡大の影響により中止となりましたが、本年は感染防止対策に取り組み、第12回初級検定及び、過去の初級合格者を対象にした第8回上級検定を東京と大阪の2会場にて実施します。



■ にっぽんお好み焼き協会について

にっぽんお好み焼き協会は、お好み焼きの普及を図るとともに、お好み焼き業界のレベルアップの支援を目的とした組織です。お好み焼き店を営業されている方々を対象とした「ぐるなび大学」とのオンラインセミナーの共同開催や、全国各地のお好み焼き店を紹介してお店とお客様をつなぐ活動を通し、お好み焼き業界全体の発展に寄与しています。

■ 第12回「お好み焼き検定（初級）」・第8回「お好み焼き検定（上級）」実施概要

・実施日時：2021年11月14日（日）

＜東京会場＞	初級	① 10：10～	② 13：40～
	上級	① 10：00～	② 13：30～
＜大阪会場＞	初級	① 10：00～	② 14：40～
	上級	① 12：30～	

※初級検定は説明10分、試験時間40分の合計50分を予定しています

※上級検定は説明10分、試験時間50分の合計60分を予定しています

- 試験会場：＜東京会場＞日清製粉株式会社 神田錦町本社
（東京都千代田区神田錦町1-25）
＜大阪会場＞エブリグランデ新大阪
（大阪府大阪市東淀川区東中島1-19-11）
※会場では新型コロナウイルス感染防止対策として、定員制の導入・検温・
消毒・マスク着用・座席間の空間の確保などを実施します。
- 回答方式：初級 全50問（選択OR穴埋め問題と一部記述問題）
上級 全50問（選択OR穴埋め問題と一部記述問題）
- 検定料：初級 3,300円（税込）
上級 5,500円（税込）
- 申込方法：お好み焼き検定Webサイト「申込フォーム」からお申込みください
<http://www.okonomiyaki-kentei.jp/>
- 受付期間：2021年10月28日（木）まで
- 主催：にっぽんお好み焼き協会（Webサイト：<http://www.okonomiyaki.to/>）
- 協力：日清製粉株式会社、ブルドックソース株式会社、株式会社ぐるなび
ホッピービバレッジ株式会社、正田醤油株式会社、六甲バター株式会社
ヤマヒデ食品株式会社（順不同）

《注意事項》

- 新型コロナウイルスの感染拡大状況により、検定試験の中止、会場変更、試験会場数の縮小、申し込み登録期間の短縮等を行う可能性があります。

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：神田・徳田
電話：03-5282-6650（お問合せフォームは[こちら](#)）