

につぼんお好み焼き協会主催
第14回「お好み焼き検定(初級)」・第10回「お好み焼き検定(上級)」に日清製粉が協力
～奥深い魅力にあふれたお好み焼きの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（取締役社長：山田 貴夫）は、につぼんお好み焼き協会（会長：佐竹 真綾）が本年11月11日（土）に東京と大阪の2会場にて開催する、第14回「お好み焼き検定（初級）」・第10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、プロフェッショナルの方をはじめ、一般の方も対象として、につぼんお好み焼き協会が実施している検定試験です。生活に密着した日本の食文化としてのお好み焼きを、より定着させることを目的としています。お好み焼きについて学べ、ご家庭で美味しいお好み焼きが焼けるノウハウも取得いただけます。

検定試験の設問は、につぼんお好み焼き協会の佐竹会長が監修しており、お好み焼きに関する雑学をはじめ、小麦粉やソース等の材料、焼き方に関する問題が出題され、一定基準を満たした方に合格証が発行されます。

本年は第14回初級検定及び、過去の初級合格者を対象にした第10回上級検定を東京と大阪の2会場にて実施します。



■ につぼんお好み焼き協会について

につぼ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。お好み焼きに関するアンケート調査の実施やイベントの開催のほか、全国各地のお好み焼き店をWebサイトで紹介し、お店とお客様をつなぐ活動を通じて、お好み焼き業界全体の発展に寄与しています。

■ 第14回「お好み焼き検定（初級）」・第10回「お好み焼き検定（上級）」実施概要

・実施日時：2023年11月11日（土）

＜東京会場＞	初級	①10:10～	②13:40～
	上級	①10:00～	②13:30～
＜大阪会場＞	初級	①11:00～	②13:40～
	上級	①13:30～	

※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＞大阪産業創造館 6階A・B会議室
（大阪府大阪市中央区本町1-4-5）
※会場では新型コロナウイルス感染防止対策として、手の消毒・検温等を実施します。
- ・出題形式：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 4,300円（税込）
上級 6,000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/>
- ・申込締切：2023年10月27日（金）まで
- ・主催：につぼんお好み焼き協会（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、若竹学園（順不同）

以上

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：山口・浅倉・神田
電話：03-5282-6650（お問い合わせフォームは[こちら](#)）