

2017年10月31日

にっぽんお好み焼き協会主催の  
第9回「お好み焼き検定（初級）」・第5回「お好み焼き検定（上級）」に協力  
～お好み焼きに関する様々な問題に答えて“お好み焼き博士”を目指そう！～

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12日（日）に、東京と大阪の2会場で開催する、第9回「お好み焼き検定（初級）」・第5回「お好み焼き検定（上級）」に協力します。

■ お好み焼きに関する幅広い問題が出題される検定

「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・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認定証が発行されます。

設問は、NHKの朝の連続テレビ小説「てっぱん」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。

本年は昨年に引き続き、過去の初級合格者を対象にした第5回上級検定も実施します。



■ 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を支援することを目的とする組織です。お好み焼き店を営業されている方々を対象とした技術講習会・講演会等のイベントや、お好み焼きを含む“粉食”の調査・研究等を通じて、お好み焼き業界全体の発展に寄与しています。

■ 第9回「お好み焼き検定（初級）」・第5回「お好み焼き検定（上級）」実施概要

・実施日時：2017年11月12日（日）

＜東京会場＞	初級	①10：10～	②13：40～
	上級	①10：00～	②13：30～
＜大阪会場＞	初級	①10：00～	②14：40～
	上級	①12：30～	

※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＞日清製粉株式会社 大阪営業部  
（大阪府大阪市淀川区宮原3-5-36 新大阪トラストタワー）
- 回答方式：初級 全50問（選択OR穴埋め45問、記述5問）  
1問2点×50問、70点以上で合格  
上級 全50問（選択OR穴埋め41問、記述9問）  
1問2点×50問、70点以上で合格
- 検 定 料：初級 3,240円（税込）  
上級 5,400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：2017年10月31日（火）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（順不同）

この件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当：開<sup>ひらき</sup>・寺岡  
電話：03-5282-6650 メール：[mailbox@mail.nisshin.com](mailto:mailbox@mail.nisshin.com)