健康と信頼をお届けする
日清製粉グループ

NEWS RELEASE

２０２６年１０月５日

にっぽんお好み焼き協会主催
「お好み焼き検定」（初級第17回・上級第13回）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：横山 敏明）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（土）に東京・大阪の２会場で開催する、第１７回「お好み焼き検定（初級）」・第１３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、にっぽ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、ご家庭でおいしいお好み焼きが焼けるノウハウも取得できます。

検定試験の設問は、にっぽ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１７回初級検定及び、過去の初級合格者を対象にした第１３回上級検定を、東京・大阪の２会場で実施します。

OKO KEN
お好み焼き検定

丸いお好み焼きと
テコをデザインし、
略称「おこ検」と記した
お好み焼き検定のロゴ

■ 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１７回「お好み焼き検定（初級）」・第１３回「お好み焼き検定（上級）」実施概要

・実施日時：２０２６年１１月１４日（土）

＜東京会場＞　初級　①１０：１０～１１：００　②１３：１０～１４：００
　　上級　①１０：００～１１：００　②１３：００～１４：００

＜大阪会場＞　初級　①１１：００～１１：５０　②１３：４０～１４：３０
　　上級　①１３：３０～１４：３０

※初級検定は各回説明１０分、試験時間４０分の合計５０分を予定しています。
※上級検定は各回説明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＞大阪府立男女共同参画・青少年センター
特別会議室・中会議室３
（大阪府大阪市中央区大手前１－３－４９）

・出題形式：初級　全５０問（選択問題）
上級　全５０問（選択・穴埋め問題と一部記述問題）
※初級・上級ともに、１００点満点中７０点以上で合格
※出題形式は変更となる可能性があります。

・検　定　料：初級　４，８００円（税込）
上級　６，５００円（税込）

・申込方法：お好み焼き検定Ｗｅｂサイト「申込フォーム」からお申し込みください。
https://www.kentei-uketsuke.com/sys/okonomi/entry

・申込締切：２０２６年１０月３０日（金）

・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、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：徳田・清水
電話：０３－５２８２－６６５０　（お問い合わせフォームはこちら）