

日清製粉グループ
粉モン食文化を100年繋ぐ「鉄板会議2023」全国大会に協賛
～ 今回は「やきそば」をテーマに、粉蒙のおいしさと楽しさをお伝えします ～

日清製粉グループ（株式会社日清製粉グループ本社 取締役社長：瀧原 賢二）は、本年10月19日（木）に開催される「鉄板会議2023」全国大会に協賛します。

■食文化継承活動「鉄板会議2023」全国大会 今年のテーマは「やきそば」

「鉄板会議」は昨年10月に一般社団法人日本コナモン協会を中心とした鉄板会議実行委員会が立ち上げた食文化継承活動で、同年3月に、お好み焼きやたこ焼きなどの「大阪の鉄板粉モン文化」が「文化庁・100年フード」に認定された中で始動しました。

本年度で2回目の「鉄板会議」全国大会は、「やきそば」をテーマに、各地の特色あるやきそばの紹介や“やきそばに最適な麺”を題材にした座談会などを実施します。

また昨年発表し好評いただいた“100年後も残したい文化を味わう！コナモン100選”を選出し、日本中の愛すべき粉蒙の数々を紹介します。

当社グループは本会議への協賛を通じて、粉モン食文化のさらなる発展に寄与してまいります。

食文化100年継承

鉄板会議

2023

■「鉄板会議2023」全国大会 開催概要

■開催日時：2023年10月19日（木）13：00～15：00（開場12：30～）

■場所：YES THEATER（イエス・シアター）

大阪府大阪市中央区難波千日前11-6 なんばグランド花月ビル

■会議内容：

【来賓プレゼンテーション】

- ①「麺の歴史」（文化功労者 文化人類学者 石毛 直道 氏）
- ②「100年フードと鉄板会議」（文化庁参事官 生活文化連携担当 高橋 一成 氏）

【発表】 ①「各地の特色」（食文化研究家 熊谷 真菜 氏、榊水 杉野 邦彦 氏 ほか）

②「焼そばソースと濃厚ソース」（オタフクソース㈱ 佐々木 健一郎 氏）

【座談会】 「ゆで麺、むし麺、生麺！ 焼そばに最適な麺は？」

（大阪府製麺商工業協同組合 恩地 宏昌 氏、全国製麺協同組合連合会 栗田 晴巳 氏、富士宮製麺組合 後藤 典子 氏、京都府製麺卸協同組合 知見 和典 氏 ほか）

【その他】 ①「文化を味わう！コナモン100選」発表

②「やきそば総研」発足について

■来場者：実行委員会メンバー、お好み焼き店店主ほか関係者

■主催：鉄板会議実行委員会

■「鉄板会議2023」Webサイト：<https://konamon.jp/teppan>

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](#)）