



岡崎の八丁味噌を使ったオリジナルクリスマススイーツ作り ～地域特産の意外な活用と食育をテーマにした親子料理教室を開催～



株式会社オープンハウスグループ(本社 東京都千代田区、代表取締役社長 福岡良介、以下「当社」)のグループ会社である株式会社オープンハウス 名古屋支社は、2025年12月20日(土)に愛知学泉大学 6号館調理室にて、「クリスマス親子料理教室」を実施いたしました。



このイベントは、「クリスマスの季節を親子で楽しみながら“つくる喜び”と“食の新しい発見”を共有してもらいたい」という思いから企画され、オープンハウス 名古屋支社が、合資会社八丁味噌[屋号:カクキュー](岡崎市八丁町、代表 早川久右衛門)と連携し、愛知学泉大学 家政学部 管理栄養学科(岡崎市舳越町、学長 寺部 暁)の学生に運営と指導を担っていただきました。

教室の冒頭では、学生が八丁味噌の歴史や伝統製法についてスライドを用いて紹介し、味噌の知識や食育を楽しく学べるクイズなども披露し、参加者を盛り上げました。

その後の調理では学生が考案したレシピによる「八丁味噌オムレット」と「八丁味噌クッキー」をつくりました。参加者からは、「地域の味噌をこんな形で味わえるとは思わなかった」「家でもつくってみたい」などの嬉しい感想が寄せられました。特に味噌を使ったスイーツという『新しい発見』をした際の、親子の笑顔やコメントが、イベントの成功を象徴する光景となりました。

オープンハウス 名古屋支社は、今後も地域に密着した活動を通じて、地域の皆様との交流を深め、街の賑わいづくりに貢献してまいります。

【岡崎市の八丁味噌を使ったオリジナルクリスマススイーツ作り概要】

日時: 2025年12月20日(土) 13時00分～15時00分

場所: 愛知学泉大学 6号館調理室

愛知県岡崎市舳越町上川成28

内容: 学生が考案した食育クイズで楽しく学び、八丁味噌を使ったクリスマススイーツを参加親子が学生の指導のもと調理し、試食します。

愛知学泉大学について

愛知学泉大学は、1912年創立の裁縫女学校を母体とし、「真心・努力・奉仕・感謝」の四大精神を建学の理念に掲げています。現在は家政学部にも、新しい暮らしを提案する「ライフスタイル学科」、栄養、医療、食品、福祉、スポーツなどに貢献する「管理栄養学科」、小学校教諭、幼稚園教諭、保育士をめざす「こどもの生活学科」を設置。地域社会と連携した体験型授業を重視し、実践的な課題解決力を持つ人材の育成に注力しています。

Web サイト URL: <https://www.gakusen.ac.jp/u/>

合資会社八丁味噌[屋号:カクキュー]について

徳川家康公生誕の岡崎城より西へ八丁(約870m)の距離にある岡崎市八丁町(旧・八丁村)で江戸時代初期から伝統製法の八丁味噌を造り続けていて、現当主で19代目。今年創業380周年を迎えました。味噌蔵や史料館をガイドが案内する工場見学を実施するほか、味噌料理や味噌スイーツを楽しめる食事処や売店を併設し、八丁味噌の歴史と食文化を広める活動に力を入れています。

Web サイト URL: <https://www.kakukyu.jp/>

< 企業概要 >

商号 株式会社オープンハウスグループ

本社所在地 〒100-7020 東京都千代田区丸の内 2-7-2 JPタワー20階(総合受付)・21階

創業 1997年 9月

代表者 代表取締役社長 福岡良介

資本金 202億3,549万円

従業員数(連結):6,620名(2025年9月末時点)

株式会社オープンハウスグループ Web サイト URL: <https://openhouse-group.co.jp/>

株式会社オープンハウス Web サイト URL: <https://oh.openhouse-group.com/>

< 本件に関するメディア関係者様からのお問い合わせ >

株式会社オープンハウス (担当: 大津)

MAIL: pr@openhouse-group.com