学研のせんせい募集中!!

学研教室では、女性の先生を募集しています。 「子どもが好き!」その気持ちが一番大切です! 専任スタッフがきちんとサポートします。お気軽にご相談ください。







学研オリジナル教材を用いた、算数と国語の個別指導です。

対象は、幼児・小学生・中学生です。 添削・採点・個別指導を中心に、教室運営全般に携わります。

主婦の方 ・子育て中の方 ・子育て経験のある方 地元、地域に貢献したい方 ・教育に興味がある方 仕事にやりがいを求めている方 ・起業を考えている方 ビアノや書道、算盤など習い事教室を開かれている方 その他、自営業をされている方

週2回、15~18時頃までのお仕事です。(週3回以上可能) 教室を開く曜日は、自由にお決めできます。

ご自宅の空き部屋 ・ご実家やご親戚宅の空き部屋 集会所(マンション内も可)などの貸し会場

教室の規模により異なります。 生徒の数によって異なります。

貸し会場も 同時募集中



受付時間:月~金(祝祭日を除く) 学研 先生 検索 9:00~17:00※留守番電話につながります。 http://www.114154.com/

西日本支社 〒651-0086兵庫県神戸市中央区磯上通7-1-5 三宮プラザビル3F

(E) 学研エデュケーショナル 北近畿事務局 〒669-5202兵庫県朝来市 TEL.079-673-3780 FAX.079-673-3781 MAIL.kitakinki@gakken.co.jp





生ゆばが豆腐に包まれた[ゆば豆腐]。しっかりと した豆の味わいと生ゆばの食感が楽しめる。

の出荷を増やしています」とは、松田当

状態を食べてもらいたくて地元販売店 でしたが、最近ではできたての一番よい

が後を絶たないゆば甚ブランド。隠れ 主。全国にもファンが多く、リピーター

た逸品をぜひ味わってみよう。

但馬の隠れた逸品

vol.7 ゆば甚 (養父市)

豆腐づくりに励んでいる。

ゆばは、他と比べて特に鮮度が では粘りが強すぎるため、カナダやアメ 水にこだわるのもうなづける。 命。デリケートな生ものなので、 また、大豆は国産のものだけ

る他、その日の気温の変化で含水時間

ンド。食感が滑らかになるよう工夫す

れた、まさに至福の逸品ができあがる。 され、豆の芳醇な香りと甘味が凝縮さ の職人技によって、最高の食感が生み出 態を常に見極める勘と経験が必要。こ 見、単純な作業に見えるが、素材の状 豆乳の膜を手作業ですくい上げる。 や炊き時間を変える徹底ぶりだ。 仕上げは職人が1枚、1枚湯煎した **゙かつては、東京や京都が主な出荷先**

納豆と肩を並べるゆば。中でも りを引き継ぎ、井戸水を使用した の豊富で美しい水を利用したゆば・ とした食感が人気の「ゆば」 んは、父の代から始まったゆばづく こだわりの製法を今なお守り続け 創業は昭和9年。当主の松田さ 養父市にある「ゆば甚」では、但馬 大豆の加工食品として豆腐や 大豆の風味を最大に活かし、とろり

リカ産の非遺伝子組み替え大豆をブレ

原料となる大豆は植物性たんぱく質と脂肪が豊富な健康食品。生ゆばはヘルシーな上に、わさび醤油などで手軽に食べられるので、女性を中心に人気が高い。冬は具材と詰め合わせた鍋セットもおすすめ。

高級料亭を思わせる味わい

大豆のうまみがたっぷりの



ゆば甚 有限会社 松田甚兵衛商店

[所] 兵庫県養父市小城 597 [問] TEL.079-664-0258 / FAX.079-664-0291 *「生ゆば」等の商品はインターネット、または但馬一円の 道の駅で購入可能。直接店舗で購入する場合は要予約。 http://www.yubaya.com/



ゆばをすくい上げる作業。見た目が黄色いのは「乾燥ゆば」。これはウコンで着色したもので、着色料や合成保存料の添加物は一切使用していない。