

おから活用グランプリ 店舗一覧

地区	店 舗 名	住 所	定休日	営業時間
尾 久	ティールーム フェルメール	東尾久 6-16-22	日曜日・月曜日・祝日	月～金 9:30～18:00 土 9:30～16:00
	山内商店	西尾久 4-8-2	日曜日・祝日	10:00～19:00
	アクールジョア	西尾久 8-44-4	毎週水曜日・不定休あり	ランチ 11:30～14:00 ディナー 17:30～22:00
荒 川	ラスポテト専門店 ラスフリット	荒川 5-9-8	水曜日	11:00～18:00
	マチャバル三角屋	荒川 6-5-5	なし	15:00～24:00
日 暮 里	ゆうじろう整骨院	東日暮里 5-16-1-105	火曜日・祝日	平 日 10:00～13:00／15:00～20:00 土・日 10:00～15:30
	四季旬菜 氣まぐれ	西日暮里 2-21-6 プロスベール日暮里 1F	日・月・祝日	昼 火水木金 11:30～14:00 夜 水木金土 17:00～22:00
南 千 住	コーヒーハウス あめみや	南千住 1-15-16	水曜日	8:30～18:00
	吉まぐれ屋	南千住 1-16-8	月曜日・火曜日	水曜～金曜 17:00～23:00 土・日・祝 15:00～23:00
	すしとら	南千住 1-49-19	水曜日	11:30～13:30／18:00～0:00
	日本そば 美加志屋	南千住 5-30-1	火曜日	11:30～15:00
	呑処なか	南千住 5-31-15	日・月曜日	17:00～22:00
	大倉屋豆腐店	南千住 5-36-11	水曜日	10:00～18:30
	犬竹魚店	南千住 5-36-13	月曜日	10:00～18:30
	甲州屋	南千住 6-15-1	日曜日	11:00～15:00／17:00～20:00
	串焼き羽根や	南千住 7-3-14	日曜日・たまに祝日	17:30～23:00
そ の 他	焼菓子工房 アトリエエヌ	南千住 7-18-10	月曜日・木曜日	10:00～18:00
	Smile Bake	販売日 販売場所については instagram smile_bakeにてお知らせします。		
	小台橋あさがお	障がい者と手作りパンを作っています。店舗はなく注文販売のみで、イベント出店で販売予定です。お電話でお問合せをお願いします。		

掲載している営業時間および定休日は通常営業のものです。
営業時間および定休日に変更される場合があります。ご了承ください。



店舗MAP

みんなで投票してグランプリを決めよう!

- 各店舗で商品1種類につき一枚もらえる投票券を受け取ってください。
(複数個注文してももらえるのは一枚です)
- 投票券に記載されたQRコードを読み取り、投票所にアクセスします。
- 注文した商品を選んで、味・見た目・コストパフォーマンスの3つの項目で評価してください。
- 感想や要望、お店へのメッセージがあれば添えてください。
- 投票しても何ももらえませんが、ちょっとだけお店の人の励みになります。お客様の声を届けてください。
(プレゼントはスタンプラリーで用意しています。)

各店舗の指示に従って
感染対策にご協力頂き、
イベントをお楽しみください。
投票結果は、
WEBサイトで公表します。



おから料理を食べて集めよう!
おからGPスタンプラリー

おからGPのお店に行って、おからGPのものを食べる、買う、体験する!と1店舗について、1個のスタンプを押します。
スタンプが8個集まったら、大倉屋豆腐店へGO!
おからGPマスターの称号と
エコバックをプレゼントいたします♪
目指せ! 全店制覇!

ゲットしてね!



写真はイメージです



start ▶

4

あと半分!

8

★ おめでとう! ★
★ おからマスター ★



2024.
10/01 Tue.
▶ 11/4 Mon.
各店舗で提供
(一覧表にて掲載)

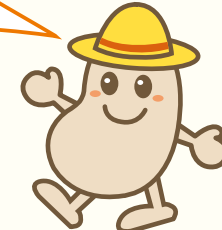
イベント出店スケジュール

- 10/6 (日) 荒川フリーマーケット
- 10/19・20 (土・日) にっぽり世界うまいもの市
- 10/27 (日) 南千住仲通り豊川稲荷祈願祭



公式Instagram見てね!

おから活用グランプリ
公式キャラクター
おからっぴ



スタンプラリーも同時開催! 詳しくは裏面へ

主 催／荒川区LANP分科会 食品ロス研究会



大倉屋豆腐店

後 援／荒川区

荒川区にある3店舗の豆腐店では、
毎日合計500kg以上のおからが排出されています

おからは食用しない場合、適正に処理し家畜用資料等とになっていますが、分類上は、産業廃棄物として取り扱われます。

「美味しいけどそんなに量を食べられるものじゃないし」とお客様の声。
「栄養価が高く冷蔵でも日持ちしない、取り扱いが面倒くさい」のがおからの弱点。

「こんな良いものなんで捨てなきゃならないんだ!」と叫んだ時、なんとかしようと集まってくれた商店主たちと作ったのが食品ロス研究会です。地域全体で食品ロスの意識を高め、未来を考えられる街にしたい。お店とお客様をつなげて絆を深めたい。
知恵を絞って考え出した答えが「おから活用グランプリ」です。

そんな想いに賛同した腕に覚えのある店舗が今回は19店。区内3店舗の豆腐店から排出されたおからがプロの手にかかって大変身。
健康的で美味しい料理やスイーツ、驚きのアイデアで皆様にお届けいたします。
店舗・イベントで購入時に投票券を買って評価やご意見をお寄せください。みんなの1票でグランプリを決定いたします。

匠の技を味わい「おからが捨てられるって勿体無いよね」と思っていただけであれば幸いです。
同時開催のスタンプラリーでは巡っていただいた方にはちょっとしたプレゼントを用意しています。

目指せ! おからマスター!

今回おからを無料ご提供頂いた店舗紹介

大倉屋豆腐店(南千住)



創業大正三年、老舗豆腐店の大倉屋は、佐賀県産契約栽培大豆フクユタカ、純正にがり、ミネラル水といった原材料にこだわり、權寄せと呼ばれる昔ながらの製法で、安心安全で美味しい豆腐造りを追求しています。
また、地域に根付いた商いで、常に賑わいのある街づくりに貢献しています。



南千住 5-36-11

朝日屋豆腐店(町屋)

地域の皆様に専門店のおとうふを、お届けする為に町屋で50年以上日々とうふ造りに励んでいます。これからもできるだけ長く続けていきたいと思っています。

おからの有効活用は素晴らしいです、是非みんなで盛り上げて行きましょう。



町屋 3-7-2 鯉井ビル

吉澤豆腐店(西尾久)

西尾久 宮前商店会で40余年、街に根付いた豆腐店です。
今ではあたり前の、にがり100%きぬ豆腐が珍しい時代に、難しい技術を要する製法にイチ早くチャレンジし、試行錯誤を繰り返しながら完成させた『名人きぬ』(伊豆大島産にがり使用)は、自慢の逸品です。
他にも、沖縄産にがりや昔造りの(すまし粉)きぬ豆腐など職人技の光る豆腐がたくさんございます。
元気で一本気の御主人も魅力的です、是非ご来店下さい。



西尾久 2-2-7

