

あらかわLANPセミナー分科会
食品ロス研究会 参加申込用紙

下記、必要事項をご記入のうえ令和7年6月22日(日)までに、
大倉屋豆腐店(最下段に記載)にメールまたはFAXでお送りください。

申込日: 2025年 月 日

店舗名			担当者名		
店舗 連絡先	住所	〒 -			
	電話		携帯		
	Email				
おから 提供店 および 受取方法	① 大倉屋豆腐店 南千住5-36-11 03-3801-6958 10:00~18:00 水曜日定休 ② 朝日屋豆腐店 町屋3-7-2 03-3809-3753 10:00~18:00 日曜日定休 ③ 吉澤豆腐店 西尾久2-2-7 03-3800-8533 10:00~18:00 土・日・祝日定休				
	受取 方法	前日までに電話予約を行い、調整した日時に各店舗で受け取ります。 なお、 <u>定休日の予約および受け取りは行っておりません。</u>			
	その他	初回試作用のおからは①大倉屋豆腐店でお受け取り下さい。 その際に、会費(3,500円)のお支払いをお願いいたします。			
参加希望部門	○をおつけください 【料理・惣菜】 【菓子・デザート】 【アイデア・サービス等】				
出品予定商品名					

【第4回おからグランプリに輝いた皆様のお声】

優勝: おからバンズ&きな粉ホイップおからパン	小台橋あさがお 西野哲平さん
 	<ul style="list-style-type: none"> ・おからはヘルシーで栄養価も高く、無駄になりがちな食材。それを活用して新しい料理を考えることで、改めてその価値を見直すことができた。 ・他の参加者とおから料理の工夫を共有でき、仲間やネットワークが広がった。 ・廃棄されがちな食材を活用するという点で、サステナブルな食文化の発信にも貢献できた。
準優勝: おから抹茶ラテ	ラスポテト専門店 ラスフリット 松田海渡さん
 	<ul style="list-style-type: none"> ・荒川区民の方への広告効果があり、お店の認知度UPに繋がった。 ・初参加や実績がなくても、アイデア次第でグランプリ受賞が可能。 ・TVを含めたメディア出演の機会がある。 ・このイベントに参加することで、他店との交流が生まれ、新たなビジネスチャンスに繋がる可能性がある。
3位: "おから"だにやさしいサラダ	四季旬菜 気まぐれ 上田美和子さん
 	<ul style="list-style-type: none"> ・新たなメニューを考えるきっかけになった。 ・スタンプラリー形式のイベントなので、新規顧客の開拓につながった。 ・参加店舗の皆様方との地域交流の機会がある。 ・おから活用グランプリがきっかけで、食品ロスに興味関心が沸いた。

申込み用紙受取・お問い合わせ先	大倉屋豆腐店	石橋 忠
TEL: 03-3801-6958	FAX: 03-3805-6560	E-mail: ookurava1028@ybb.ne.jp