

2009年4月24日

とうふプロジェクトジャパン株式会社

今おからに注目！！ 日本のおからを全部食おう！

「おからゼロプロジェクト」開始のお知らせ

とうふプロジェクトジャパン株式会社(本社:愛知県西尾市 代表取締役 磯貝 剛成)は、料理研究家の五十嵐 豪氏(フードクリエイティブファクトリー 恋レシピ研究家)と平成21年4月21日より「日本のおからを全部食おう！」をコンセプトにおからゼロプロジェクトを開始致しましたのでお知らせ致します。

おからゼロプロジェクトについて

豆腐をつくる過程でできる「おから」は、たくさんの栄養分を含んでいるにも関わらず、それが消費されず産業廃棄物として廃棄されているものが多くあります。おからゼロプロジェクトは『おから』を利用した商品開発、料理レシピ、ライフスタイルの提案などを行うことによっておからの消費を活性化させ、おからの廃棄をなくして全部食べてしまおうという取り組みです。

まずは、おからを熱して粉砕した『おからパウダー』などの活用した提案を予定しています。

おからゼロプロジェクトの目的は下記の3つとし、目的に賛同して頂ける様々な業界・有識者の方を巻き込んで推進していきます。

<おからゼロプロジェクトの目的>

- 1.おから廃棄物をなくして食料自給率をUPさせること！
- 2.おからへのラブを通してLOHASな生き方を提案すること！
- 3.おからを日本で愛され屋にして、海外へ発信すること！

おからを熱して粉砕したおからパウダー



とうふプロジェクトジャパン(株)について



とうふプロジェクトジャパン株式会社
「とうふ業界の活性化に寄与する！」
を事業理念とし『業界活性化』『地域の活性化』『食を通じた健康とエコ』3つの角度から社会の元気を作ることをミッションとする。

代表取締役 磯貝 剛成

NTTやネット通販系ベンチャーの役員など、食とは全く異業種のキャリアを積み、『実家がお世話になってきたお豆腐業界に貢献したい』という想いをきっかけに2009年4月創業。

料理研究家 五十嵐 豪について

1986年生まれ。大学在学中に料理研究家を目指し、フードコーディネーターの学校へ通う。卒業前より雑誌やテレビでフードコーディネーターとして活動し、料理研究家に。

「恋レシピ」「ベジ+ごはん」という独自のジャンルを開拓。簡単でおいしいレシピが若者と主婦に大好評。サントリー「金麦」イメージキャラクター
その他多数のメディアに出演。



五十嵐 豪

(GO IGARASI)

<http://www.comcome.net/>

<お問い合わせ>

とうふプロジェクトジャパン株式会社

愛知県西尾市川口町50の2

<http://www.mytofu.jp/>

代表取締役 磯貝 剛成

連絡先:090-6803-0330

mail:isogai@mytofu.jp