

アップサイクルの取り組み事例（おからの活用）

（一般社団法人おから再活研究所様）

「廃棄されるおからに、食品としての新たな息吹を与える」

棄てられてしまうものを、新しい食品として生まれ変わらせる
おから再活研究所は3つの柱を掲げています。

- ①私たちは、おからの再生活用を通じて世界中の人の心と体を健康にします
- ②私たちは、人と繋がり、創造することにより、地域・社会に貢献します
- ③私たちは、情熱と探求心をたゆまず持ち続け、笑顔で学び成長し続けます

上記の企業理念のもと持続可能な社会の発展のため、
事業活動を通じて継続的に貢献する目標として

- イノベーション
- 誰もが学べる環境と参加しやすい社会の創造
- 食と健康に関する意識の向上
- 自然、地球の環境とエネルギー対策

上記の4つのテーマを掲げ取り組みます。

日本人が持ち続ける『もったいない』を意識し、「新たな食」を創造し、
広く社会に必要とされる企業を目指します。

「おから味噌」

棄てられてしまうものを新しい食品として生まれ変わらせる。日本の古来からの「もったいない」を活かし、
新たな食品として「丸ごといただく」それがまさに
「おから味噌」の発端です。
火を使うことなく、下拵えも不要です。



「おからこんにゃく」

日本の伝統食でもありながら若者に昨今嫌遠されている
「こんにゃく」に食品廃棄となるおからを混ぜ込むことで
「植物性の代替肉」のような食感、そして食物繊維をバラ
ンスよく摂取できるということをねらいとしました。



【問い合わせ】



一般社団法人
おから再活研究所

<https://okarabo.com/>



【資料作成】一般財団法人食品産業センター

アップサイクルの取組み事例（豆腐等の活用）

（一般社団法人とうふ和みごはん様）

「豆腐で食卓を笑顔に」

「豆腐をキーワードに食卓を笑顔に」を協会理念とし、家族で食卓にあつまり、笑顔になれるような料理をご提案しています。

「豆腐」は日本をはじめとする多くの国で健康食として認知されています。

その豆腐をいろいろな料理にアレンジして毎日の食卓を笑顔にしたい！

そんな想いの協会です。

当協会は豆腐、豆乳、おから、油揚げ、高野豆腐、湯葉、味噌などなど、大豆製品のアレンジを得意としています。

○豆腐、豆乳、おからなどの大豆製品を使った商品開発を考えている企業様向けにアドバイスやレシピ開発などをご提案しております。

○通常の料理教室や講座とは別に、企業様向けの出張料理教室や講座も承ります。

「従業員向けに食育講座を開催したい」

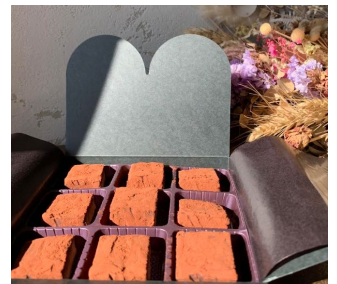
「調理スタッフの知識や技術をスキルアップさせたい」

※食品ロス活用前提のアレンジではありませんが「ヒント」になる事例です。

「とうふ生チョコ」

豆腐をベースにココナッツオイル・ココアパウダー・きび砂糖でつくる生チョコ。依頼に応じたレシピを提案します。

※ココナッツオイルの効果で「冷凍保存」ができる食品になります。



「油揚げふりかけ」

油揚げをカリカリになるまで乾燥させてザクザクした新食感を生み出しました。油揚げの他に、ひじき、ちりめんも入り。

※「乾燥」により保存できる食品になります。



【問い合わせ】



一般社団法人

とうふ和みごはん

<https://r.goope.jp/magomigohan>



HP



instagram

【資料作成】一般財団法人食品産業センター