

「和食れすとらん天狗」全店で 無添加おからの無料配布を2月18日より開始

～ 食物繊維たっぷり、大腸ガンの予防やダイエットにも効果的～

居酒屋「天狗」を運営するテナライド株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役社長 飯田永太）は、「和食れすとらん天狗」および「旬鮮だいにんぐ天狗」全店で、店舗をご利用いただいたお客様へ、おからの無料配布を2021年2月18日（木）より開始します。

顧客満足度の向上と共に、当社のミッションステートメントである「地球環境・資源を大切にしよう」に基づき、食品ロスの削減に繋がります。



自社工場でつくった
おから (冷凍)
無料 プレゼント 1名様1パック

自社工場で豆乳をしぼっているため、
無添加で安心安全。大豆本来の甘みが濃厚な
北海道産「とよまさり」は味も秀逸です。
食物繊維たっぷり、ヘルシーなおからを
1名様につき1パックプレゼントいたします。

北海道産「とよまさり」使用

1日20名様
限定

ご希望のお客様は従業員にお声がけ下さい。

■北海道産とよまさりを使用した 自社製の無添加おからは味も栄養価も◎

当社店舗では、店舗仕込みの手作り豆腐を販売しています。そのこだわりの一つとして、北海道産とよまさりと富士山麓の伏流水を使用し、豆乳を作るところから自社で行っています。その際に生まれる“おから”を店内飲食およびテイクアウト利用のお客様へ無料配布を行います。

原料となる北海道産大豆の代表的銘柄である「とよまさり」は、ショ糖含有率が6.8%～7.7%と高く、大豆本来の甘みがしっかりと味わえることが特徴です。

栄養バランスがよく、海外からも日本のスーパーフードと呼ばれているおからですが、特に優れているのが食物繊維の量の多さです。その含有量は、ごぼうの約2倍に当たります。水に溶けない不溶性食物繊維のため、腸のぜん動運動を促す働きがあり、大腸ガンの予防やダイエットにも効果的です。

■パサパサしないおから調理のコツ

ヘルシーで体にいいとわかっていても、気になるのがおからのパサパサ感。料理別にしっとり仕上げえるコツをお伝えします。ぜひお試しください。

【おからハンバーグ】

おからに顆粒出汁を水で溶いたものを混ぜこんでから、お肉と合わせる。

【卵の花】

- しっかり乾煎りをする
- 多めの油で炒める

【おからドーナツ】

おから：ホットケーキミックス：豆乳＝1：1：1.3の割合で混ぜ、緩めの生地をクッキングペーパーの上に絞り出し、ペーパーごと油で揚げる。



店頭での受け渡し



左；北海道産「とよまさり」
右：自社製造の無添加おから



おから製造風景

■配布情報詳細

配布店舗：「和食れすとらん天狗」および「旬鮮だいにんぐ天狗」全店

対象：店内利用およびテイクアウト利用のお客様（希望者のみ）

開催日：2021年2月18日（木）より毎日

配布数：1店舗につき、先着20名様（お一人様1パックまで）／1日あたり

■テナライド株式会社

所在地：東京都目黒区鷹番2-16-18 Kビル4F

代表者：飯田 永太

設立：1969年12月

URL：<https://www.teng.co.jp/>

事業内容：総合フードサービス業

旬鮮酒場天狗・テング酒場・和食れすとらん天狗・ミートキッチンlog50・神田屋を経営

【本件に関するお問い合わせ先】

テナライド株式会社 広報担当 塩川・川上

TEL：03-5768-7480 FAX:03-5768-7486

e-mail：tg.PRsection_1969@teng.co.jp