

おとうふ日和

おとうふは、どんな薬よりも勝るもの。

そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。本物の食はすぐそこにありました。

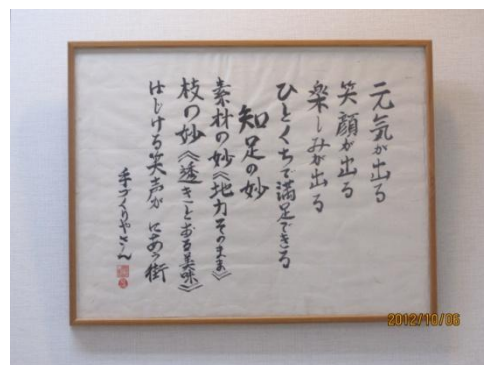
神楽坂店オープンのお知らせ

- 2012年10月7日に「青空フェステ」に合わせてオープン致しました。

以前から古い町、料亭の多い町、坂の多い町、人びとの笑い声の多い町、昔からの格式がありながら下町の人情味のある町、オープンするに当たりいろいろお世話をして頂きました。

「古くからこの土地で惣菜屋を営んでおられる万屋さん」「やはり古くからコーヒーなど扱っているコパンさん」お客さんとの笑いながらの対話、これこそが地域の皆さんと一緒に楽しい町にしようと思いがみられます。この町にお店を出して良かったと思いました。

- お客様からこの町にお店を出された考え、目的はなど聞かれ正面の額に書いてある意味を説明しました。満足出来る豆腐で、健康になって頂き、元気が出る、笑顔が出る、楽しみが出る、「足るを知る」の意味もありますが、



「足で大地を知り、足で原点を知る」そして

「地力のあふれた土地で生まれた大豆」

「職人の技による、透きとおる美味しい豆腐」

昔のように本物を食べて、地域の人々の思いやりのある笑顔があう街に豆腐で仲間入りして行きたいと思えます。

本物づくりはむずかしくありますが、目的に沿って頑張っていきます。

- 神楽坂店の写真を紹介させていただきます。



- 青空フェステの風景とお店の内部



- 神楽坂店の住所 東京都新宿区神楽坂6-50 電話03-5579-8260
東西線神楽坂駅 1番出口から1分（左にいったすぐ右です）
宜しく願い致します