

食べ方は無限大のハイブリッド鍋！ 12月12日は『とろける湯豆腐の日』！！
あら不思議!? とろける湯豆腐 のご案内

株式会社おとうふ工房いしかわ(本社:愛知県高浜市 代表取締役 石川 伸)は、冬の豆腐の食べ方提案として、とろける湯豆腐鍋を商品展開。直営店舗や通販で販売。豆腐という日常品をワンランクアップさせたメニューとして紹介しています。食べ方アレンジいろいろのハイブリッド鍋です。
販売サイト <https://www.rakuten.ne.jp/gold/otoufu/>



あら不思議! 「とろける湯豆腐」とは

佐賀県・嬉野温泉に代表される、温泉水・アルカリ水などを用いた温泉風湯豆腐のことで。透明なお湯に豆腐のたんぱく質が溶け出し、独特の触感とたんぱくの旨味が味わえるのが特徴です。「お手軽」「ヘルシー」「とろり美味しい」鍋として人気が出ています。透明なお湯が白く白濁していく見た目にも不思議なお鍋をこの冬味わってみてはいかがでしょうか。



専用ろし水にカットした豆腐を入れ、煮込むだけでとろける豆腐になります。

プラスαの楽しみとして…

- ・干豆腐(カンドゥブ)と一緒に中華風アレンジ
- ・シメの雑炊にチーズをプラスしてイタリアン風
- ・豚肉や牛肉をしゃぶしゃぶに

豆腐同様にたんぱく質がとろけてやわらかくなります!



とろける湯豆腐のふるまいイベント開催!

日時: 12月12日(火)12~13:00

場所: 高浜市向山町 6-1-1

社会福祉法人 昭徳会 授産所高浜安立



本件連絡先: 株式会社おとうふ工房いしかわ <http://www.otoufu.co.jp/>

〒444-1304 愛知県高浜市豊田町1丁目204-21

マーケティング部 原 久美子 TEL 0566-54-0334 / FAX 0566-54-0331 mail: k-hara@otoufu.co.jp