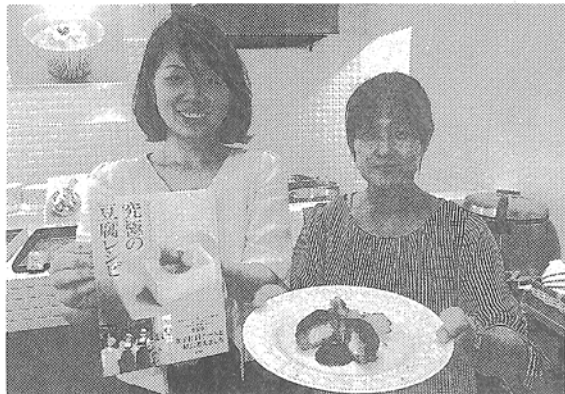


豆腐製造販売のおと
うふ工房いしかわ(本
社高浜市豊田町1の2
04の21、石川伸社
長、電話0566・5
4・0330)の代表
商品「究極のきぬ」と
「至高のもめん」を使
ったレシピ本がこのほ
ど、集英社から出版さ
れた。全56点を掲載し、
冷ややっこからメン
のおかず、デザートま
で、豆腐を主役にした
メニューばかりをそろ
えている。

タイトルは「『おと
うふ工房いしかわ』の
究極の豆腐レシピ」。
A5判、112ページ。定
価は1470円。

「究極のきぬ」と
「至高のもめん」は、

豆腐主役のメニュー紹介



豆腐メニューは
女子社員チーム
が考案した

おとうふ工房いしかわ

特殊製法でこだわりの年まで3年連続金賞を
うま味を表現、発売開 受賞している。
始から18年のロングセ レシピは、おとうふ
ラー商品。年間1千万 工房いしかわMD部の
丁を販売する。「究極 女子社員チームが考案
のきぬ」は、モンドセ し、愛知文教女子短期
レクシオンで2012 大学の安藤京子教授ら

のアドバ
イスを受
けながら
完成し
た。女子
目線で、
同社の豆
腐だから
こそでき
るメニュー

56品掲載レシピ本を出版

ーにこだわった。
冷ややっこのシンプ
ルな食べ方をはじめ、
豆腐をそのまま中に入
れた豆腐ハンバーグ、
大豆の甘味を生かした
豆腐クリームなどを掲
載。普通の家庭にある
食材、調味料で簡単に
できるものばかりとい
う。

また、みりん、清酒、
白しょうゆ、八丁みそ
と三河の食文化を紹介
するコラムも載せてい
る。

石川社長は「豆腐の
本当のおいしさを知っ
てほしい。多くの人に
本を見てもらい、業界
の発展につながれば」と話している。

(高浜)