

おとうふ工房いしかわの 月刊 まめぞう新聞

2019
皐月号

二十四節気

立夏 5月6日
次第に夏めいてくる頃
小満 5月21日
生命が満ち満ちていく頃

っやっやの
ソウマメ
いなか?



初夏の旨味は 海から。

三河の住人にとって初夏の味覚といえば、やっぱりアサリです。酒蒸しやわけぎとの酢味噌和えなんかは、最高の肴になります。普段の食事では味噌汁が一番です。昔からアサリが出回ると豆腐と油揚げが売れなくなるというほどです。豆腐屋の商売敵みたいなものですね。このアサリの旨味は、コハク酸です。普通の家庭ではしませんが、プロの料理人は出汁昆布を入れたあわせだしにします。これは、昆布のグルタミン酸との相乗効果で8倍の旨味になるといわれるからです。イタリアンでは、アサリなどの貝類とトマトと一緒に使うと美味しくなるのは、トマトには昆布と同じグルタミン酸が沢山含まれているからです。トマトとアサリの味噌汁も美味しいかも?

あさりの旨味をドレッシングにも使って 空豆とあさりのクレソンサラダ

材料 (1人分)
空豆...1/6丁
あさり...10個
葉野菜(レタス・クレソンなど)
合わせて...100g
白ワイン...大さじ1
オリーブオイル...小さじ2
粗挽き胡椒...少々

作り方
①レタスとクレソンを食べやすく切る。
②空豆をさやから出して、薄皮ごと茹でる。
③あさを鍋に入れ、白ワインをふり、フタをして殻が開くまで加熱する。
あさは取り出し、残りの汁にオリーブオイルと胡椒を加え、ドレッシングを作る。
④空豆とあさは手で崩し、全ての食材を器に盛りつけ、ドレッシングを和えれば完成。

Let's
Cooking!

本線豆腐と
一緒に煮だしても
美味しいよ



知恵袋

アサリの 砂抜きの方法

潮干狩りで楽しんだ後のアサリは、そのままでは食べられません。アサリの体内の砂を抜くことが大事です。海水と同じ濃度の塩水3% (水500ccに大さじ1杯の塩) につけて3~6時間程度、新聞紙で暗くしておくとうちに吐き出します。暗くするのは夜行性で普段穴の中の暗いほうが元気に活動するからです。(誰かみたいですか?)

初夏の野菜の浅漬け風 冷やっこ

作り方 キュウリ、ミョウガ、しょうが、セロリ、大葉、カイワレ大根、山芋などお好みの野菜を細かく刻み、添付のタレ2種類を混ぜ、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。これだけで抜群においしい冷やっこのトッピングの完成!



みんな大好きな桃屋の海苔佃煮。「江戸むらさき」よりも塩分が低く、かつおと帆立の旨味が効いた味は、大人気。原料の海苔は国産で主に伊勢湾産です。これと当社オリジナルの天然だしのタレを組み合わせた「海苔だし冷やっこ」が新発売しました。ご家庭でちょっと手を加えればもっと美味しくお召し上がりいただけます。

海苔も海からです。

新玉ねぎを薄くスライスし、田子節とさつと和えます。冷奴の上になつぷりのせ、お醤油とごま油をかけていただきます。旬の美味しさが詰まった絶品アレンジやつこの完成です。



新玉ねぎと田子節の冷奴

おススメ! 新玉ねぎと田子節の冷奴



初鯉 来たる!

5月になると北上する鯉を初鯉と呼びます。この鯉は、未だ脂が乗っておらず、いわゆるたたきや刺身で食べてもそんなにおいしくありません。秋の戻り鯉が、生食用です。この初鯉は、脂が少なく気温が高い時期なので伝統的な製法の天日干しの鯉節に向いていました。意外に知られていないことですが、鯉節(枯れ節)とはカビ付けしたものをいい、花かつおはカビ付けをしていない鯉節を削ったものです。旨味が強いのが前者ですので高級な出汁をとるときに使い、後者はお豆腐に掛けたり日常的な出汁取りに使います。今回は、実際に工場までうかがって西伊豆田子の老舗鯉節屋カネサさんから本当に美味しき初鯉を分けてもらいました。是非、冷やっこに掛けてお召し上がりください。びっくりするほどやっこの美味しくなります。

レストラン 五月風薫る おとうふデリ

【おとうふバー付】1080円

5月のおとうふデリは「海からの旨味」をふんだんに使って作りしました。初夏の味覚アサリは生揚げとキャベツと一緒にオイル蒸しに。新玉ねぎを使ったサラダは花かつおをたっぷりかけてすだちだまりでサッパリいただきます。旬の味覚が詰まった爽やかな「五月風薫るデリ」お楽しみに。

このほか、まめぞうレストランでは4月から新メニューがスタートしています。是非お店に足を運んでみてくださいね。



吉浜の花の塔 5月11日

お釈迦様の誕生日「4月8日」を祝う花の塔というお祭りがあります。通称「おためし」といわれ熱田神宮豊年祭之図でその年の豊作を占う行事です。町内になかなかシニールな等身大の細工人形が設置され、お釈迦様が乗っていたという謂れから白い象を子ども達が引きまわすパレードもあります。高浜名物「こりめし」発祥の地を訪ねてみませんか。



端午の節句 葉っぱの小話

5月5日は、子どもの日。こいのぼりを飾る、菖蒲湯に入るなど過ごし方は様々あります。中でも食べる行為はみんな大好き。定番の柏餅に使われている葉っぱは波型が特徴的です。それが、私の家では丸い葉っぱでした。どうやら、かしわの葉が手に入りづらい地域もあり、特に西日本はサルトリイバラという植物の葉を用いるようです。祖母の家では、近くに自生している通称「だんごの葉っぱ」と呼んでいます。地域によって、育つ植物が違うのは当たり前のこと。それが地域食になり、各地の個性になる。そんなことを感じながら今年も餅をほおばりたいと思います。

おとうふ工房いしかわ 大創業祭

4月26日(金)~5月6日(月)

日頃の感謝を込めて、1年で一番オトクな
超お値打ち価格で大奉仕!!
ハズレ無しのスピードくじ大会も!

詳しくは裏面に

皇月

新元号「令和」をみんなでお祝いしましょう！

五月の皇月(きつ)の言われは田植えの季節で早苗(さな)月からです。会社の周りの田んぼにも水が張られ稲が植えられています。

来だ小さな苗の時は、鏡のような水面が碧く晴れた空を映します。葉の波に薫風の中泳ぐ鯉のぼりも気持ちよさそうです。いい季節です

ハズレ無しのスピードくじ大会！

1,000円(税別)お買い上げ毎に1回チャンス！

- 1等 KiraZoo きらず揚げギフト(1,300円相当) or 直営店(物販)で使える金券300円×3枚
- 2等 KiraZoo ミニギフト(600円相当) or 直営店(物販)で使える金券300円×1枚
- 3等 究極のきぬ or 至高のもめん(250円相当)
- 4等 まめぞうプリン or ドーナツ1p or 店長オススメ(100円相当)の商品
- ※メグリア店・ぐうびひろば店を除く

- お茶のうけに
- 丸井スズキ抹茶カステラ 350円
 - 北陸製菓お抹茶ハードビスケット 150円
 - 味噌庵 加賀白濁石抹茶きんぽ 250円
 - 千秋堂春のゆべしお抹茶と大納言 300円
 - 榮太樓玄米和み煎ほうじ茶 250円
- お茶のうけに
- 丸井スズキ抹茶カステラ 350円
 - 北陸製菓お抹茶ハードビスケット 150円
 - 味噌庵 加賀白濁石抹茶きんぽ 250円
 - 千秋堂春のゆべしお抹茶と大納言 300円
 - 榮太樓玄米和み煎ほうじ茶 250円

創業祭

おかげさまで28周年

GW特別教室 簡単！竹ざる豆腐づくり体験

★4/30(火) 10時～11時

★5/4(土) 9時～10時

5月4(土)大創業祭@高浜

東浦店、刈谷銀座店 朝市開催！朝7時～9時

第1部 7:00～9:00

工場直送！新鮮豆腐 アウトレット販売いろいろ

納豆、米、茶、お魚など 地元メーカーさん 直売コーナー

工場見学 無料 ガラス越しにお豆腐工場を見学しよう！

第2部 9:00～12:00

ちびっこおとうふ作り体験&工場見学

【豆乳ににがりを加え、おとうふを作ってみよう！】

大まめ蔵前特設テント 参加費無料

作った出来立てのお豆腐はぷるぷる。その場で好きなタレ・薬味で召し上がって下さいね。工場見学したい方は、特設テントのおとうふお姉さんまで、工場見学とおとうふが出来るまでを説明してくれるよ。

SOYミルクボーイのマジックショー

お子様の参加大歓迎のマジックショー！

まめぞう食堂

おさかなたっぷりがんも肉厚揚げのスパイシーカレー

1皿 500円(税込)

おまめクーポン

店舗クーポン

- 1枚につき何個でも利用可
- 他の割引券との併用不可
- 割引品、特売品を除く
- 本体価格より割引
- とうふや豆腐、おとうふ湯葉、いしかわ各店にて有効(メグリア店・ぐうびひろば店を除く)

2019.4.26(金)～5.6(月)まで

ちゃんとおパン2斤 1袋 50円引

2019.4.26(金)～5.6(月)まで

雪美人とうふ 1個 30円引

2019.4.26(金)～5.6(月)まで

リングパン 各1個 50円引

2019.4.26(金)～5.6(月)まで

お惣菜「じゃこねば豆腐」1個 100円引

まめぞうのお値打ち情報

とにかく安い！ どれでも 98円

■国産 きぬ/もめん 350g

国産大豆を100%使い、伝統的なにがりで固めたおとうふです。



- 国産 絹ろてん 3P
- すかつと柚子豆腐 絹
- 究極のきぬ 200g
- 至高のもめん 200g
- 究極のとうふ 充てん
- 国産焼とうふ
- 日本の地大豆 絹生あげ
- ふぞろいの油揚げたち
- 豆乳おからスコーン チョコ/レモン
- 高草食品さん こんにやくいろいろ

家計応援！ どれでも 148円

■ 籠(おぼろ)とうふ 300g

ふんわり柔らかく寄せたなめらか食感のおとうふです。こだわりの美味しいタレ付。サッとかけただけでおかず1品に。

■ おからパウダー 120g

国産大豆100%で作った便利なサラサラパウダー。サラダにかけたり、ヨーグルトと混ぜるだけ！手軽に食物繊維が摂取できます。

- 北のほまれ 究極のきぬ/至高のもめん 350g
- なめらか寄せとうふ 北海道産うらごしコーン
- なめらか寄せとうふ うらごし枝豆
- 堅しみ豆腐 ■甘口醤油で食べる 絹あげ
- 桃屋さんコラボ商品 海苔だし冷やっこ/キムチ揚げ ■愛知県産 赤大豆納豆
- 国産おいなりさん 10枚入
- ちゃんとちゃんと私のとうふ 豆乳150g×3
- とろける杏仁豆腐/マンゴープリン

超お買い得！ よりどり2個 398円

- 究極のきぬ/至高のもめん450g ■堅とうふ
- 湯葉寄せとうふ ■山芋寄せとうふ
- 豆腐百珍 つゆだく豆乳やっこ/ねばねばやっこ/豆腐ステーキ/純豆腐/肉豆腐/麻婆豆腐
- 湯葉とろろし(たれ付)
- 濃厚豆乳プリン/濃厚豆乳抹茶プリン
- とうふドーナツ 4P バニラ/ココア

大好評 工場直送！お値打ちバラ販売いろいろ

豆腐専門店だからできる、バラ売りでお値打ち商品を多数ご用意。数量限定、人気商品につき売り切れ御免。毎日工場から直送中！

新商品

- ふわふわがんも 1個 30円 8個 198円
- 人参、ひじき、大豆を練りこんだふんわり食感のがんもどき。
- とうふドーナツボール 10個 200円
- 絹ごし豆腐をたっぷり練りこんだ、しっとり食感ドーナツ。

帰省のお土産に！まとめ買いがオトク♪

- きらず揚げ よりどり12袋 2,800円
- きらず揚げ しお 20袋 4,980円
- どうぶつとうふドーナツバニラ/ココア 12袋 980円
- きらず揚げ しお 100g 12袋 2,380円
- 豆乳絹ごしプリン/豆乳ぷりん黒ごま/豆乳ぷりん抹茶 80g×4よりどり2袋 498円

店舗紹介

5月4日・5日(まめの市)と毎月12日(トーフの日)は ポイント2倍

- GW中は、一部で臨時休業する店舗がございますので、下記をご参照ください。
- ★おとうふ市場 大まめ蔵 高浜店:無休
 - ★とうふや豆腐 T&Tと高浜店:無休
 - ★とうふや豆腐 大宮店:5/1・2休
 - ★とうふや豆腐 清水店:5/1休
 - ★とうふや豆腐 知立店:5/1・2休
 - ★おばんでまめ蔵 東浦店:5/1休
 - ★とうふや豆腐 西尾花ノ木店:5/1休
 - ★とうふや豆腐 安城山店:5/1休
 - ★とうふや豆腐 刈谷銀座店:無休
 - ★とうふや豆腐 岡崎エルエルタウン店:無休
 - ★とうふや豆腐 メグリア本店:無休
 - ★とうふや豆腐 幸田店:5/1休
 - ★とうふや豆腐 一社店 まめぞうDeli:5/1～5休
 - ★とうふや豆腐 清水駅前井田店:無休
 - ★とうふや豆腐 プライムツリー赤池店:無休
 - ★とうふや豆腐 ぐうびひろば店:無休
 - ★とうふや豆腐 モレラ岐阜店:無休
 - ★おとうふ湯葉いしかわ 半六郎店:5/1・2休
 - ★おとうふ湯葉いしかわ イオンモール常滑店:無休
 - ★おとうふ湯葉いしかわ イオンモール各務原店:無休
 - ★おとうふ湯葉いしかわ イオンモール長久手店:無休
 - ★おとうふ湯葉いしかわ イオンタウン千種店:無休
 - ★おとうふ湯葉いしかわ イオンモール津南店:無休

★はレストラン併設店
◆はビュッフェレストラン併設店

店舗により、取扱いの無い商品もございます。

※価格は全て本体価格表示です。消費税は別途お預かり致します。