

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

つやつやの
ソウマメ
いかが?

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よ。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を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なんです。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)

堅豆腐…1/6丁
空豆…10個
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

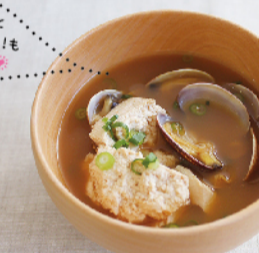
作り方

- 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堅豆腐は手で崩し、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!



本練豆腐と
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で勝手に吐き出します。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?)



初夏の旨味は 海から。

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種類と混ぜ、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。冷奴の上になっぷりのせ、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っこの完成です。



おすすめ! 新玉ねぎと田子節の冷奴

戻り鰹が、生食用です。この初鰹は、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鰹節に向いていました。意外に知られていないことですが、鰹節(枯れ節)とは、カビ付けしたものをいいます。花かつおはカビ付けをしていない鰹荒節を削ったものです。旨味が強いのが前者です。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鰹節屋カネサさんから本当に美味しい枯れ節を分けてもらいました。是非、冷やっこに掛けたい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。



初鰹 来たる!

5月になると北上する鰹を初鰹と呼びます。この鰹は、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。秋の戻り鰹が、生食用です。この初鰹は、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鰹節に向いていました。意外に知られていないことですが、鰹節(枯れ節)とは、カビ付けしたものをいいます。花かつおはカビ付けをしていない鰹荒節を削ったものです。旨味が強いのが前者です。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鰹節屋カネサさんから本当に美味しい枯れ節を分けてもらいました。是非、冷やっこに掛けたい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。



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。町内になかなかシユ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せん。高浜名物「こりめし」発祥の地を訪ねてみませんか。

吉浜の花の塔 5月11日

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



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たまりです。さっぱりいただきます。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。

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(さつき)の言われは田植えの季節で早苗(さなえ)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。

未だ小さな苗の時は、鏡のような水面が碧く晴れた空を映します。菫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・くうびいひろば店を除く

- 丸井ススキ抹茶カステラ 350円
- 北國製菓 お抹茶ハードビスケット 1500円
- 味路庵 加賀百万石抹茶せんじぼ 250円
- 千秋堂 春のゆべしお抹茶と大納言 300円
- 丸太楼 玄米和み煎ほうじ茶 250円

おとうふ工房いしかわ <http://www.otoufu.co.jp>

4/26(金)~5/6(月)

創業祭

おかげさまで29周年

GW特別教室 **親子予約**

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

朝7時~12時 おとうふ工房いしかわ 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 ガラス越しでお豆腐工場を見学しよう!

子供企画 お豆腐パックに大豆を植えよう! 本日のふるまい 7時から豆乳とスープで食べる つゆだくやっこ 8時からみんなで作ろう 親子で大餅つき大会

第2部 9:00~12:00

ちびっ子おとうふ作り体験&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ぶるっぶるっ。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。

びり活 雪美人(ゆきびりか)体験

サンリオキャラクターズ×おとうふ工房いしかわ

参加費無料

可愛いお豆腐を皆で体感しよう! お豆腐の試食も!

簡単つくねとドライカレー おにぎりをつくろう!

堅とうふ1丁を使って作るヘルシー料理。お弁当にもピッタリのメニューです。

時間:11時~12時
参加費:500円(親子参加可) 定員/30名
講師:愛知文教女子短期大学 副学長 安藤京子先生
ご予約:0566-54-0334(営業企画部)

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!

まめぞう縁日 輪投げ大会・風船つり大会 など

おさかなたっぷりがんと肉厚油揚げのスパイシーカレー 1杯 500円(税込)

おとうふ教室・特別教室は、HPからお申込みください。
<http://www.otoufu.co.jp/classroom>

店舗クーポン 2019.4.26(金)~5.6(月)まで

ちやんと朝パン2斤 1袋 50円引

リングパン(チョコ、お豆、さつまいも、りんご) 各1個 50円引

店舗クーポン 2019.4.26(金)~5.6(月)まで

雪美人とうふ 1個 30円引

お雑煮「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、伝統的ながりで固めたおとうふです。



- 国産 絹充てん 3P
- すかっと柚子豆腐 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
- 高章食品さん こんにやくいろいろ

家計応援! どれでも **148円**

■朧(おぼろ)とうふ 300g ぶ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。サッとかけるだけでおかず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/キムチ油揚げ
- 愛知県産 赤大豆納豆
- 国産おいなさん 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
- 湯葉とろ刺し(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 パニラ/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

■ふわふわがんと 1個 30円 8個 198円 人参、ひじき、大豆を練りこんだぶんわり食感のがんとどき。

■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パニラ/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/豆乳がりん黒ごま/豆乳がりん抹茶 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 **お豆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
- ★おとうふ市場 大まめ蔵 Tばーと高浜店:無休
- ★おとうふ市場 大まめ蔵 大曾根店:5/1・2休
- ★おとうふ市場 大まめ蔵 瀬ノ水店:5/1休
- ★おとうふ市場 大まめ蔵 知立店:5/1・2休
- ★おばんでまめ蔵 東浦店:5/1休
- ★おとうふ市場 大まめ蔵 西尾花ノ木店:5/1休
- ★おとうふ市場 大まめ蔵 安城横山店:5/1休
- ★おとうふ市場 大まめ蔵 岡崎エルタウン店:無休
- ★おとうふ市場 大まめ蔵 メグリア本店:無休
- ★おとうふ市場 大まめ蔵 幸田店:5/1休
- ★おとうふ市場 一社店 まめぞうDeli:5/1~5休
- ★おとうふ市場 清水屋春日井店:無休
- ★おとうふ市場 プライムツリー赤池店:無休
- ★おとうふ市場 ぐうびいひろば店:無休
- ★おとうふ市場 モレラ岐阜店:無休
- ★おとうふ市場 伊オンモール常滑店:無休
- ★おとうふ市場 伊オンモール各務原店:無休
- ★おとうふ市場 伊オンモール長久手店:無休
- ★おとうふ市場 伊オンタウン千種店:無休
- ★おとうふ市場 伊オンモール津南店: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

レストラン/店舗情報はこちら

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。