

おとうふ工房いしかわの 月刊 まめぞう 新聞

2019
霜月号

二十四節気
立冬 11月8日
冬の気配を感じられてくる頃
小雪 11月22日
寒さが進みそろそろ雪が降り始める頃



おうちでも簡単に出来るスープ

鹹豆漿

材料 まめぞう豆乳 150ml、調味料(醤油大1、黒酢小2、胡麻油またはラー油少々)、菜味(ザーサイ、ねぎ、干しえび、バクチャー、白胡麻など)
作り方 温めたまめぞう豆乳150ml(80℃以上)に調味料を注いでかき混ぜる。しばらくすると、酸凝固してヨーグルト状になる。好みの菜味を入れて、揚げパンと一緒に。ボリュームが欲しい時は、ご飯と卵を入ると満足度アップ!

温めた豆乳を甘くしたほっこりメニュー

芝麻豆漿

材料 まめぞう豆乳 150ml、練り黒胡麻 小1、黒糖蜜かガムシロップ 適量
作り方 カップに練り黒胡麻とシロップ、豆乳を入れて電子レンジで80℃まであたためる。飲むときによくかき混ぜて、どうぞ。
★他にもシロップを蜂蜜に変えたり、きな粉や生薑を加えてオリジナルな味を。



■ちゃんちちゃんと私のとうふ
豆乳150g×3 198円



台湾風新味登場!
芝麻タピオカTAHO
1杯 400円
香り高い練り黒胡麻と黒蜜シロップで作った台湾風TAHOの登場です。まったり濃厚感のある豆腐とつぶつぶタピオカが、晩秋にぴったり。

タピオカに始まった台湾フードの人気メニューのひとつ「豆漿」があります。日本の豆腐屋さんの豆乳を薄くして臭みが少ないものが「豆漿」です。台湾の人々は、朝ごはんを屋台で暖かい豆漿と揚げパンにする人が多いです。大きく分けて2種類の味があってひとつは、砂糖や練り黒胡麻を入れた甘いものと、醤油・黒酢を入れておぼろ状にしたものがあります。冷気を感じる朝に体がほっこりあったまって元気な一日の始まりです。

豆漿生活のススめ

トウ ジャン

晩生の「あいちのかおり」「ミルキーQueen」もきれいに刈り取られた本社の周りの圃場は、すっかり広々とした風景になりました。これで令和元年の新米オールスターが勢ぞろいします。最近のお米事情も随分変わってきて、ササニシキとコシヒカリの2大ブランドの時代から、全国各地の銘柄が増えています。その数300近い品種で、そんなお米を集めた専門ショップも増えています。NHKの朝ドラ「なつぞら」にも「スカレット」も戦後の日本が舞台で始まりました。印象的なのは、みんな銀シャリだけを旨そうに食べるシーンです。そんなわが国は、昭和20年代1人120kg食べていた米も、今では、60kgを下回る様相です。いつの間にか飽食の時代になっている今日この頃。新米の時期にもう一度、銀シャリを前に手を合わせていただきます「こ」馳走さまと感謝するべきですね。

美味しーごはんの国 日本

まめぞうでの扱い新米
(愛知県産)

- ★コシヒカリ(早生)
- ★みねはるか(早生)
- ★あいちのかおり(晩生)
- ★ミルキーQueen(晩生) 他



豆漿と一緒にどうぞ!

- おからパン(冷蔵) 298円
胡麻油を塗ってトースターで香ばしく仕上げ焼きして、鹹豆漿と一緒に。
- 胡桃パン 150円
甘い豆漿にあんこやピーナツバターをはさんだ胡桃パンで元気モーニング!



令和元年 お歳暮取り扱い開始

おすすめのお取り寄せ&ギフトが
チラシをご覧になった方へ 特別なご案内
10月末までの1週間限り!

楽天市場にて **早割10%OFF**

お取り寄せて
美味しさを
確認してみよう!



●純豆腐豚肉セット 3,000円



●とろける湯豆腐セット 2,700円



●究極至高 アソートセット 2,000円



●きらず揚げ&きらずぼうアソート12袋 3,100円

お待たせしました!

●きらず揚げアソート2019秋冬12袋 3,100円



湯葉と豆腐の豆づくし
オリジナル生おせち

12月31日お届け
数量限定・地域限定

数量限定
お歳暮
二段重おせち
15,000円
ネット受付始まりました
早割10%OFF
サービス実施中!
11月末まで



選べるごはん
「もち麦とりめし」も
食べられます。

霜月秋の味覚おとうふデリランチ
【おとうふバー付】1080円
自家製豆腐タルタルソースで食べるカキフライ、食感が楽しい蓮根とほうれん草の白和え、焼き豆腐・里手豆腐こんにやくの田楽など、秋の味わいが多数登場。おとうふバーでは新メニューの「豆漿をはじめ、冬限定とろける湯豆腐と純豆腐も始めます。食欲の秋、ヘルシーな豆腐ランチをお腹いっぱい召し上がれ。



月替わり
11/2
より

※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。

11/23~24 B1グランプリ全国大会@兵庫明石開催!

おとうふ工房いしかわは、本社のある愛知県高浜市の町おこし団体「高浜とりめし学会」を応援しています。

「高浜とりめしバラエティセット」は愛知県高浜市ふるさと納税(10,000円)の返礼品になっています。

鍋野菜は、色合いもOK、お値段も納得で使い切り便利！

お鍋の具材セール

■アゴダシ付き とうける湯豆腐 450g **お買得 150円**

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| ■頑固一徹 しらたき 148円 | ■安城産杉浦さん直送 青梗菜 1束 100円 |
| ■国産小麦 かく麺 198円 | ■豊川産鈴木農園さん直送 椎茸 250円 |
| ■鍋に美味しい 車麩 258円 | ■大分産柚子 柚子豆腐 158円 |
| ■JA大分 柚子胡椒 300円 | ■バラ 生揚げ 3枚 180円 |
| ■アゴだし入り 味噌 400円 | ■バラ 肉厚揚げ 3枚 198円 |
| ■国内水揚げ 鯖缶 198円 | ■純豆腐鍋の素 398円 |
| ■マルサン 鍋スープの素 (豆乳、醤油、塩、味噌) よりどり2袋 480円 | ■とうける湯豆腐の素 98円 |

お鍋の季節到来

「秋の陽は、つるべ落と」
日没が早くなれば、いよいよお鍋の季節です。

霜月 しもつき

里にもすっかり紅葉が舞い降り 赤や黄色に色づいた葉っぱもやがて積もった落ち葉で焼き芋… 見ない風景になりましたね

11月の月間特売

- 究極のとうふ ゆきぴりかプレミアム 2ヶ入り **180円**
- 国産 きぬ／もめん 350g 2丁 **198円**
- 豆腐百珍 豆乳鍋／純豆腐鍋／豆腐カツ／肉豆腐 よりどり2点 **498円**
- バラ 大判がんも (きんぴら／キャベツ／もろこし) よりどり2枚 **280円**
- 【数量限定】揚げ出し豆腐 1パック(6ヶ) **198円**
- まめぞうプリン よりどり3個 **298円**
- おとうふドーナツ 4P (柚子) **198円**
- きらざかりんとう **198円**
- ふっくらおからパン **280円**
- 【冬限定】根菜麻婆豆腐丼 **450円**

- 絹生揚げ ■一口がんも ■一口生揚げ
- あく抜き糸こんにゃく(白／黒)
- 国産焼き豆腐 ■雪美人とうふ
- 充てん3P ■とうける絹とうふ(タレ付き)

98円均一

お店めぐり

おぼんで豆腐東浦店

【店舗情報】
東浦町緒川相生の丘8-8
TEL: 0562-84-3210
年中無休 9:00～18:00

国産小麦にこだわった自家製パンのお店
オリジナルおぼん(220円)は、ドライフルーツやナッツがたっぷり入った東浦店限定商品。薄く切ってクリームチーズや蜂蜜でワインやウイスキーと一緒に。
おぼんの商品は、新鮮フルーツを使ったフルーツサンド(350円)も、具材が豊富なコッパンは、おやつや甘味から惣菜パンまで、隣接のカフェでは、朝9時からトースト付きのモーニング(500円)、おとうふバーの付いたランチ(980円)が人気です。
勿論、工場直売のお豆腐や地元野菜、こだわりの自然食など、物販も充実しています。



豆蔵おすすめオリジナル鍋レシピ

贅沢！豆腐を溶かしたしゃぶしゃぶ

「廉価な牛肉でも、柔らかく美味しくなる不思議鍋」

- | スープ材料 | スープ作り方 |
|----------------|----------------------------------|
| ・究極の豆腐 200g 2丁 | 鍋に「●湯豆腐の素」と「○豆腐」を入れて、豆腐が溶けるまで加熱。 |
| ・とうける湯豆腐の素 1袋 | 吹きこぼれないように注意。好みで生姜を加える。 |
| ・生姜 少々 | |

召し上がり方
煮立った豆腐スープに豆腐や牛肉でしゃぶしゃぶにしてポン酢や胡麻ダレで。
重曹のアルカリ効果で大豆製品やお肉がふっくら柔らかく煮上がります。スープにお好みの野菜や具材をたっぷり入れて豆乳寄せ鍋で頂きます。



本日開催！

毎月第1土・日 8・12日は **まめの市 開催**

11月2日(土)・3日(日)・12日(火)

- きらざ揚げ よりどり4袋 1,000円
- 究極のきぬ、至高のもめん 450g 1丁 **198円**
- 究極のドーナツ 10個 **500円**
- おからパウダー 2袋 **300円**
- 毎日豆腐(3ヶ入り) **248円**

ポイント2倍デー

1,000円以上お買い上げのお客様に「とうける湯豆腐の素」をプレゼントいたします。

つめ放題

きらざ揚げ つめ放題 1回 350円

大豆 つめ放題 1回 200円

高浜本店大朝市

雨天決行 特設駐車場会場にて **餅つき開催**

11月2日(土)朝7時～9時まで

- 豆腐アウトレットコーナー (2丁100円～)
- 焼きそば ■みたらし団子 ■石釜ピザ ■タピオカタボ (野菜：人参、玉ねぎ、ジャガイモ)・出来立て寄せ豆腐
- 恒例 ふるまい あったか豆乳鍋
- 入場無料 予約不要

豆腐工場を覗いてみよう！

11月2日(土) 朝7時～9時(朝市限定)
場所：本社第一工場 2F

お豆腐は、どうやって作るのかな？
とうふお姉さんが、ビデオを使って教えてくれる。ガラス越しで実際の工場見学や商品の試食コーナーもあるよ！ぜひご参加ください！

店舗紹介

11月2日・3日(まめの市)と 毎月12日(トーフの日)は **ポイント2倍**

- ★おとうふ市場 大まめ蔵 高浜店
- ★とうふや豆腐 丁ばーと高浜店
- ★とうふや豆腐 大曾根店
- とうふや豆腐 滝ノ水店
- とうふや豆腐 知立店
- ★おぼんで豆腐 東浦店
- ★とうふや豆腐 西尾花ノ木店
- ★とうふや豆腐 安城横山店
- とうふや豆腐 刈谷銀座店
- ★とうふや豆腐 岡崎エルエルトン店
- とうふや豆腐 メグリア本店
- ★とうふや豆腐 幸田店
- とうふや豆腐 一社店 まめぞうDeli
- とうふや豆腐 清水屋春日井店
- とうふや豆腐 プライムソリー赤池店

- とうふや豆腐 ぐうひいひろば店
- とうふや豆腐 モレラ坂車店
- とうふや豆腐 孤野テラス
- ★おとうふ湯葉いしかわ 半六郎店
- ★おとうふ湯葉いしかわ イオンモール常滑店
- おとうふ湯葉いしかわ イオンモール各務原店
- おとうふ湯葉いしかわ イオンモール長久手店
- おとうふ湯葉いしかわ イオンタウン千種店
- おとうふ湯葉いしかわ イオンモール津南店
- おとうふ湯葉いしかわ 市川ニッケコルトンプラザ店
- とうふや豆腐 さらばーと湘南平塚店
- とうふや豆腐 聖蹟桜ヶ丘店

★レストラン併設店 ◆ピュッフェレストラン併設店 ●テイクアウト併設店

ご注意ください！

11月1日より営業時間変更店舗がございます。

←詳しくはこちら レストラン・店舗情報 <http://www.otoufu.co.jp/store>

店舗により、取扱いの無い商品もございます。

- 1枚につき何個でも利用可 ●他の割引券との併用不可 ●本体価格より値引 ●値引き品、特売品を除く
- 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、ぐうひいひろば店を除く)

店舗クーポン 2019.10.25(金)～11.28(木)まで	店舗クーポン 2019.10.25(金)～11.28(木)まで
ちゃんと朝パン 2斤 30円引	高浜とりめしの煮 3合用 30円引
店舗クーポン 2019.10.25(金)～11.28(木)まで	店舗クーポン 2019.10.25(金)～11.28(木)まで
豆乳1kg 30円引	かるなおソイモート 30円引
店舗クーポン 2019.10.25(金)～11.28(木)まで	店舗クーポン 2019.10.25(金)～11.28(木)まで
田楽みそ 380g 30円引	すだちたまり/だしたまり 30円引

※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。