

# 新春 2024 新年号



二十四節気  
小寒 1月6日  
本格的な寒さが訪れるやや手前の頃  
大寒 1月20日  
一年で最も寒さが厳しい頃



新年あけまして  
おめでとーございませう

今年もとうふや豆蔵をよろしくお願ひします。  
安全安心なおいしい大豆食品や、新商品をご紹介させていただきます。日本の農業を応援することで未来の子供たちが豊かで平和に暮らせる社会を目指しましょう。  
みんなで国産の米と麦と大豆をしっかり食べて日本の農家を応援しましょう。

## 立春大吉歳時記

1月7日は「七草がゆ」

すずな、すずしろ、ごぎょう、はこべら、せり、なすな、仏の座。  
とろける湯とうふの1回戦目の豆腐を食べ終えたら、春の七草とご飯をいれて優しい味わいの雑炊に春の七草がそろわなくても、レタス、青梗菜、豆苗、カイワレなんでもOK。



立春には湯豆腐で邪気払い!  
立春は無病息災を祈念して食べる「白」豆腐料理、それはとろける湯とうふ。  
身体を温めてくれるお鍋で風邪予防対策をしましょう。  
とろける湯とうふセット  
新春価格 680円(734円)  
※納品日(お盆)のきぬ、至高のもめん400g各1丁、肉厚揚げ2枚入り、とろける湯とうふの素



立春大吉湯とうふ

新提案 縁起の良い食べ物

立春大吉きな粉もち 1箱150円(162円)  
あんこの材料の小豆は、大豆と同じように神通力があるといわれています。童話「泣いた赤鬼」でお茶菓子で用意したのは、もちもちだった!?  
月替りミールキット 980円(1,058円)  
「ごまだれ人参しゃぶしゃぶ」  
至高のもめん、芳醇とうふごま、ごまだれ、とろける湯豆腐の素、キリマル、ラーメンしお、人参、青梗菜  
ビタミンKたっぷりの人参と良質なたんぱく質のおとうふのしゃぶしゃぶはいかがでしょうか。

## 立春大吉 鎮防火燭

「立春大吉」は玄関の右に「鎮防火燭」は左に貼って進入を防ぎました。「柵の葉」や「めざし」を飾ったり、炒り大豆、豆腐餅といったものを食べたりしました。一番気温の低い寒を過ぎた時に風邪をひきやすいということですね。滋養をしっかりとつけて元気に過ごしましょう。

2月3日は「豆まき」

新暦の2月4日は立春です。その前日の2月3日は節分。  
その年代わりの隙間から魔物が出てくるといことから、魔よけのいろいろな風習があります。多くの家では、煎り豆をまいたり、お札やヒイラギと鯛の魔よけを飾ったりします。  
最近では、恵方に向かって海苔巻きを食べることも多く、今年の恵方は、「東北東」。縁起を担いで恵方巻を食べましょう!

お面付き 福豆 2000円(216円)  
から付き 落花生 6000円(648円)  
いわね 明太いわね 2600円(281円)  
恵方巻 2000円(216円)  
最後に「ゴケツ」と一声!  
豆蔵名物とりめし恵方巻  
※お盆、キヌワの2色巻き  
新春価格 1本580円(626円)



2月9日は「初午(はつうま)」

いなり寿司を食べよう  
初午の日に稲荷詣でをすることから、稲荷社の使いの狐の好物の揚げ寿司(いなり寿司)を食べようという策略的習慣?  
無病息災を祈願して食べよう。  
好きな具をのせて、いなり寿司を作ってみよう。  
揚げを袋に見立てて、ご飯と一緒に、おかずも入れたら「飾り稲荷」に。  
・エビフライ稲荷  
・味噌カツ稲荷  
・明太子マヨ稲荷  
・シーチキンマヨ稲荷  
・チーズコーン稲荷 など

立春大吉豆腐レシピを紹介  
立春には、邪気を払う大豆と白色で「豆腐」を食べると良いとされています。勿論、白で無ければならないので醤油を掛けて食べるのは、NGです。そこで塩豆腐の提案です。  
塩豆腐のカプレーゼ



作り方 材料  
木綿豆腐、トマト、生ハム、オリーブの実、好みにハーフ、オリーブオイル、塩少々  
①一口大にカットした木綿豆腐に少量の塩をふりかけキッチンペーパーで包んで重石をして冷蔵庫で一晩置く。  
②程よい大きさにカットしたトマトに生ハムのせ、飾りつけエクストラバージンのオリーブオイルでどうぞ。  
③更に白ワインで邪気払いが相性良し。パリエーションとして塩を塩麹にして太白胡麻油を掛けて日本酒でも。

### 新年初売り月間特売



きらす揚げ/きらすぼう  
きらす揚げ(しお、黒砂糖、黒ごま、しょうゆ、カレー、マヨネーズ、コンソメ味、濃厚キャラメル、黒糖きなこ)・きらすぼう(しお、黒ごま、ピーナッツ、梅じおのり巻)  
よりどり4個 1,000円(1,080円)  
【冬限定糖パッケージ】  
究極のきぬ/至高のもめん 350g 158円(171円)  
冬の寄せとうふ 柚子/ごま 300g 198円(214円)  
鍋豆腐 筑とうふ 258円(279円)  
豆干絲(豆腐麺) 200g 450円(486円)  
新しい食べ方提案  
焼いて食べる油揚げ ニンニク醤油だれ 198円(214円)  
鍋で食べる油揚げ とろけるスープ付き 198円(214円)  
レンジで簡単鍋!  
豆腐百珍 純豆腐/鹹豆漿 258円(279円)

柚子ドーナツ 4個入り 258円(279円)  
1/5 冬のリングパン(リンゴ) 400円(432円)  
NEW ミルク寒天 4個入り 350円(378円)  
豆乳ソフトスティック 白みつ/黒みつ 198円(214円)

( )内は税込価格です。

### 新春福引大会

今年もまめにドラゴンズ!  
1千円お買い上げごとに1回 空くじなし!  
1等 豆蔵ドラゴンギフトセット (本社からの発送)  
2等 大豆ミートと卓上カレンダー  
3等 日替わりプレゼント

新春店舗イベント  
2024新春ご縁福袋  
豆蔵プレミアム商品券 2千円分+お豆腐お楽しみ袋 数量限定 2,024円(2,186円)  
商品券 ¥2,000分 +  
販売期間: 1月4日~7日 (売切れ次第終了)





# 私たちは、おとうふ工房いしかわです。

私たちは、「自分の子供に食べさせたい豆腐」をテーマに国産大豆のみでの豆腐作りをしています。伝統的な製法を独自に確立しました。揚げ物の油も菜種油の圧搾絞りこだわります。国産大豆にこだわって、連作の前には大豆を使った製品作りを取り組むようになりました。

## 油揚げの話

脳役になりがちな油揚げ。2倍以上の厚い生地を国産大豆に寄り添って作り、丁寧に一枚一枚浮かし揚げで揚げました。焼いて食べてもおいしいように揚げ油にこだわり、シリコン無添加の圧搾一番搾りの高級菜種油を採用したことで油抜き不要。



肉厚油揚げ 2枚入り **198円(214円)**

## きらず揚げの話

お母さんたちの意見で子供の歯固めのために開発した揚げ菓子。おからを使うと堅くなるという物性を利用したものです。当初はおからへの逆風もありましたがお母さんたちの支援で25年以上続くロングセラーになりました。味も14種類と増えて選ぶ楽しさも、一部店舗では各種きな粉フレバーを自分で混ぜるシャカシャカきらずも大人気。



きらず揚げ 300円(324円)

## ドーナツの話

豆腐をたっぷり使ったドーナツ。おからや豆乳のものは他社でも販売されていますが、豆腐を使っているのは希少。おすすめは卵や牛乳を使わないシンブルなもの。



豆腐のきぬドーナツ **380円(410円)**

## パンの話

北海道産小麦を使ったシンブルな山形食パンやおからを使った白焼きおからパン。ふっくらと柔らかく少し甘い味付けが特徴です。トーストして食べるのがおすすめ。



ふつくらおからパン **380円(410円)**  
ちゃん朝パン 2斤 **398円(430円)**

## プリンの話

アレルギー対応で豆乳でプリンを作ったのがきっかけ。今では卵乳不使用の台湾デザートの花や、卵で固めた乳不使用のまめそうプリン、ラム酒を使った大人向け濃厚豆乳プリンなど多種多様です。



まめそうプリン **298円(328円)**

## とりめしの話

本社のある愛知県高浜市の街おこし団体「高浜とりめし学会」(愛Bリーグ正会員)を支援しておりこのレシピで作ったとりめしの素です。もともと鶏卵の一貫生産でもあり卵卵から解体まで行われており、その廃棄料理として地元で古くから食べられていた混ぜご飯。



高浜とりめしの素 3合用 **480円(518円)**

## 24節気 小寒大寒



おとうふ工房いしかわのインスタでもまめこの漫画(まめぶろ)を公開中!

## SDGsの取り組み

2023年 豆腐のパックをエコ素材にしました。

かつて昭和の頃、お豆腐を買いに行くときは鍋を持っていくのが当たり前だった。お醤油やお酒は、一升瓶で運ばれた。それが当たり前、まさにエコな時代でした。時代は変わって令和になりプラスチックの削減が求められる時代です。私たちがもいるような角度から、検証をしています。例えば、豆腐のパックはPP(ポリプロピレン)ですがプラゴミで回収されます。燃やしてサーマルリサイクルが埋め立て処分です。これを可燃ごみにすれば、埋め立てもなくなるというところで、石灰石とPPで作ったリサイクル容器を試験採用しました。減プラスチックのマークが商品に貼られています。今後は、回収→再レット→再生品の活動を進めてまいります。



減プラスチックの豆腐

## 障がい者支援活動

dandanboxプロジェクト 九州大学の鶴岡教授の発案で始まった、障がいがありながらも優れた絵の才能をもった人々を支援する活動で多くの企業が参加しています。私たちが10年以上前から参加しています。国産小麦粉と米粉を使い、おからを加えたBP不使用のドーナツ。パッケージのデザインは、障がいを持つ子供たちによるものです。商品を買うと基金に自動的に寄付される仕組みです。基金は、子供たちの福祉に役立てるようにNPO法人を通して活用されます。令和2年に240万円を寄贈。



dandanbox SOYドーナツ 4個入り 300円(324円)

他にもいろいろ使われています。デザインは有償で買い上げさせて頂いています。  
・【通販用】ギフトボックス  
・【店舗販売用】スーパーバッグ

## 【刈谷銀座店】豆蔵ギャラリー

常設展として藤原氏が主宰するACCHAの国内外のアーティストの作品を展示しております。購入希望者には、作者を紹介させていただき自由交渉していただきます。彼らの生活の支援ができることが目的のギャラリーです。

## NPO法人だいきっず

子供たちの食育や食農教育を行うおとうふ工房グループのNPO法人です。子供たちと田んぼでの大豆栽培を通じた活動や味噌や豆腐づくりの実践を行っています。2月には、おから味噌作り教室を開催予定。詳細はHPで。活動資金は、本社横に置かれた紙のリサイクルボックスで集まった資源を日本モールド(株)様の協力で資金化。皆様の古新聞が活動を支援しています。ご協力をお願いします。



## 安城DENBEER

安城産大麦を使ったクラフトビール「DENSTAR BEER」を発売。麦消費拡大のため2013年よりおとうふ工房いしかわグループとして念願の地元モルトビールに2023年完成。街おこしビールとして「東浦リボンビール」など新しいビールでの活動も始める。



( )内は税込価格です。

## ①おとうふ市場 大まめ蔵

- ①とうふや豆蔵 刈谷銀座店
- ①とうふや豆蔵 太陽の味店
- ①とうふや豆蔵 安城店
- ①Cafe Den & Neighbors
- ①とうふや豆蔵 岡崎エルタウン店
- ①とうふや豆蔵 幸田店
- ①とうふや豆蔵 知立店
- ①とうふや豆蔵 豊田住吉店
- ①とうふや豆蔵 北海道ちそう屋 十勝農場
- ①とうふや豆蔵 トヨタ生協メグリア本店
- ①とうふや豆蔵 Tポート高浜店
- ①とうふや豆蔵 西尾花ノ木店
- ①とうふや豆蔵 アスティー宮店
- ①とうふや豆蔵 プライムツリー赤池店
- ①とうふや豆蔵 ぐうびひろば店
- ①おとうふ湯葉いしかわ イオンモール長久手店
- ①とうふや豆蔵 清水屋春日井店
- ①とうふや豆蔵 カインズ半田店

## 1月6日(土)あさ7時~9時 工場アウトレット、取組企画など盛りだくさん! 新春朝市開催!

- ①とうふや豆蔵 半田山代店
- ①とうふや豆蔵 イオンモール常滑店
- ①とうふや豆蔵 イオンモール東浦店
- ①おぼんてまめ蔵 東浦店
- ①とうふや豆蔵 滝ノ水店
- ①とうふや豆蔵 大曾根店
- ①おとうふ湯葉いしかわ イオンタウン千種店
- ①とうふや豆蔵 一社店 まめそう Deli
- ①とうふや豆蔵 アクアウォーク大垣店
- ①とうふや豆蔵 モレラ岐阜店
- ①おとうふ湯葉いしかわ イオンモール各務原店
- ①とうふや豆蔵 菰野本店
- ①とうふや豆蔵 菰野テラス
- ①おとうふ湯葉いしかわ イオンモール津南店
- ①おとうふ湯葉いしかわ 市川ニッケコルトンプラザ店
- ①KODOMOG おとうふ工房いしかわ 弥生台店
- ①とうふや豆蔵 ららぽーと湘南平塚店

## ①...レストラン併設

おとうふ工房いしかわ 店舗一覧はこちら!



https://otoufu.co.jp/store

## 月に4回 まめの市

毎月第1土曜日と翌日の日曜日、12日(とうふの日)、第4金曜日  
**1月6日(土)、7日(日)、12日(金)、26日(金)**

\*ポイントカードの特別交換日  
\*まめの市限定特売品 (まめの市福袋 500円~)

## まめそう ポイントカード

500円ごとに1つのスタンプを押印。20個ためると素敵なプレゼントと引き換えが出来ます。  
※現金支払い時のみ

