おとうふ工房いしかわの

新春 まめぞう新聞

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 おめでとうございます

今年もとうふや豆蔵をよろしくお願いします。
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

2月3日の節分を過ぎるといよいよ立春です。
楽しい春の訪れですが、古人は季節が変わる時に災いが起きると考え、邪気を払うようになったと言われます。
「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。「柊の葉」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。滋養をしっかりつけて元気に過ごしましょう。

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、なずな、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。

新提案 縁起の良い食べ物

立春大吉きな粉ぼたもち 1個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、ぼたもちだった!?

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、ごまたれ、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のおとうふのしゃぶしゃぶはいかがでしょう。

立春大吉 湯とうふ

立春に無病息災を祈念して食べる「白い」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)
鍋物語(究極のきぬ、至高のもめん)450g各1丁、肉厚油揚げ 2枚入り、とろける湯とうふの素

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。「柊の葉」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うことから、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、お札やヒイラギと鰯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 新春価格 200円(216円)
から付き 落花生 新春価格 600円(648円)
いわし甘露煮 明太いわし 新春価格 260円(281円)

恵方を向いて海苔巻きを無言で食べ最後に「コケッ」と一声!
豆蔵名物とりめし恵方巻
卵焼き、キュウリの2色巻き
新春価格 1本580円(626円)

2月12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油揚げ寿司(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。

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

材料
木綿豆腐、トマト、生ハム、オリーブの実、好みでハーブ、オリーブオイル、塩少々

作り方
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をのせ、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。バ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

きらず揚げ／きらずぼう
きらず揚げ(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)・きらずぼう(しお、黒ごま、ピーナッツ、梅じお、のり塩)
よりどり4個 1,000円(1,080円)

【冬限定椿パッケージ】
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 笊とうふ 258円(279円)
豆干絲(豆腐麺) 200g
中国ではポピュラーな豆腐の麺。添付のたれで煮て硬さを調整する独自商品。
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／鹹豆醤 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

新春おめでたMENU

レストランにて1月7日まで
・新春 揚げ出し天ぷら定食 1,180円(1,298円)
*新春おめでたメニュー対象店舗:大まめ蔵、岡崎エルエルタウン店、幸田店

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)

販売期間:1月4日~7日
(売切れ次第終了)

*レジで精算時に商品券はお渡しいたします。商品券は、ご縁をつないだ2024年1月より2月末まで利用可能です。
*豆蔵プレミアム商品券ご利用対象店舗:大まめ蔵、半田山代店、太陽の味、岡崎エルエルタウン店、幸田店、蒲野テラス店、蒲野本店、大曽根店、一社店、滝の水店、安城店、西尾花ノ木店、東浦店、豊田住吉、刈谷銀座店、知立店

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。伝統的なにがり寄せにこだわり消泡剤を使わない製法を独自に確立しました。揚げ物の油も菜種の圧搾絞りにこだわるなど高品質な原料の取り組みも行っています。国産大豆にこだわっていたら、連作の前にある麦を使った製品作りに取り組むようになりました。おからや国産小麦を使ったきらず揚げや小麦と豆腐や豆乳を使ったドーナツ、パンの製造を始めたのもその理由です。今では、安城の大麦を使ったクラフトビールもデンビールで醸造しています。そんな日本の農業を考えるおとうふ工房を今年もよろしくお願いします。

とうふの話

子供や欧米人に多い豆腐嫌いをなくそうと特有の大豆臭をおさえた究極の豆腐を開発しました。世界で通用する味として究極のきぬはモンドセレクション金賞10年連続受賞。醤油やたれに負けない腰太の味わいは、みそ汁に入れると絶賛のごちそうに変身。

究極のきぬ／至高のもめん 450g　新春価格 各198円（214円）

伝統的な製法で何も足さない大豆とにがりだけの少し硬めの豆腐。

愛知のふくゆたかきぬ／もめん 350g　新春価格 各158円（171円）

新しい豆腐の味わいを求めて寄せとうふの食感で具材が沈殿しない独自製法を開発。

湯葉寄せとうふ 300g　新春価格 248円（268円）

山芋とうふ 200g　新春価格 198円（214円）

油揚げの話

脇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がり寄せで作り、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ので油抜き不要。

肉厚油揚げ 2枚入り　新春価格 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。

しゃかしゃかきらず（きな粉／ごま／シナモン／抹茶／練乳）　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プルなもの。

卵乳を使わない究極のきぬドーナツ　新春価格 6個 380円（410円）

パンの話

北海道産小麦を使ったシンプ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めな味付けが特徴です。トーストして食べるのがおすすめ。

ふっくらおからパン（プレーン／クルミ／レーズン）　新春価格 380円（410円）

ちゃんと朝パン 2斤（プレーン／クルミ／レーズン）　新春価格 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豆花や、卵で固めた乳不使用のまめぞうプリン、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。

まめぞうプリン（プレーン／抹茶／黒ゴマ／ソイラテ／マンゴー／杏仁）　よりどり3個 新春価格 298円（322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孵卵から解体まで行われており、その廃鶏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　新春価格 480円（518円）

24節気 小寒・大寒

作・画 まめだまめこ

寒いとついつい歌っちゃう「おおさむこさむ」

と読みます。読めましたか？

ちなみに1年で1番寒いのは**大寒**（1/20〜2/3）

無病息災を祈念してとろける湯とうふ！体の中から悪霊退散！

otoufuishikawa

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の時代でした。お醤油やお酒は、一升瓶でした。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。私たちもいろいろな角度から、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か埋め立て処分です。これを可燃ごみにすれば、埋め立てもなくなるということで、石灰石とPPで作ったライメックス容器を試験採用しました。「減プラ容器」のマークの商品がそれです。今後は、回収→再ペレット→再生品の活動を進めてまいります。

減プラ容器の豆腐

障がい者支援活動

dandanboxプロジェクト

九州大学の鵜飼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発掘支援する活動で多くの企業が参加しています。私たちも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。

dandanboxSOY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法人だいずきっず

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えています。ご協力お願いします。

安城DENBEER

安城産大麦を使ったクラフトビール「DENSTARBEER」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。

おとうふ市場 大まめ蔵

1月6日（土）あさ7時〜9時 新春朝市開催！　工場アウトレット、放類企画など盛りだくさん！子供も大人も楽しめる♪

🍴…レストラン併設

- 🍴とうふや豆蔵 刈谷銀座店
- とうふや豆蔵 太陽の味店
- とうふや豆蔵 安城店
- 🍴Cafe Den & Neighbors
- 🍴とうふや豆蔵 岡崎エルエルタウン店
- 🍴とうふや豆蔵 幸田店
- とうふや豆蔵 知立店
- とうふや豆蔵 豊田住吉店
- 北海道ごちそう屋　十勝農場
- とうふや豆蔵 トヨタ生協メグリア本店
- とうふや豆蔵 Tポート高浜店
- とうふや豆蔵 西尾花ノ木店
- とうふや豆蔵 アスティー一宮店
- とうふや豆蔵 プライムツリー赤池店
- とうふや豆蔵 ぐぅびぃひろば店
- おとうふ湯葉いしかわ イオンモール長久手店
- とうふや豆蔵 清水屋春日井店
- とうふや豆蔵 カインズ半田店
- とうふや豆蔵 半田山代店
- とうふや豆蔵 イオンモール常滑店
- とうふや豆蔵 イオンモール東浦店
- 🍴おばんでまめ蔵 東浦店
- とうふや豆蔵 滝ノ水店
- 🍴とうふや豆蔵 大曽根店
- おとうふ湯葉いしかわ イオンタウン千種店
- とうふや豆蔵 一社店 まめぞう Deli
- とうふや豆蔵 アクアウォーク大垣店
- とうふや豆蔵 モレラ岐阜店
- おとうふ湯葉いしかわ イオンモール各務原店
- 🍴とうふや豆蔵 菰野本店
- とうふや豆蔵 菰野テラス
- 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
- KODOMOG おとうふ工房いしかわ 弥生台店
- とうふや豆蔵 ららぽーと湘南平塚店

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〜）

まめぞう 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