

まめぞうマガジン

ちよつとだけ役に立つまめな話題、穏やかで豊かな生活をご提案



啓蟄 3月5日
陽気に誘われ
土の中の虫が動き出す頃

春分 3月20日
日が伸び、昼と夜が
ほぼ同じ長さになる頃



厚 recipe

厚揚げと筍の煮浸し

作り方	材料
<p>①厚揚げ、筍は食べやすい大きさに切る。</p> <p>②鍋にA、①を入れて煮る。</p> <p>③途中でさやえんどうを加えてさらに煮る。</p> <p>④火を止め、味を含ませる。</p>	<p>厚揚げ 1袋、さやえんどう 30g、水煮筍 50g A（だし汁 2カップ、薄口しょうゆ 大さじ2、みりん 大さじ2、酒 大さじ1）</p>

て作物と向き合っている農家さんに想いを巡らせながら豆腐を食べてみてください。いつも違った甘みが広がることでしょう。

いるのが北海道。広大な耕地面積を有する大豆の一大産地で、全国の生産量の約45%（令和4年産）を占めており、私たちの主力栽培される大豆の中でも「とよまさり」は生産量の多い銘柄。多く生産されている「とよまさり」「大豆、実は品種ではなく、「ゆきほまれ」「とよみづき」「とよまどか」など白目、大粒を特徴としている複数の品種の総称なのです。とよまさりはシヨ糖が多く、たんぱく質が少ないため、私たちは大豆の特性を生かした柔らかで大豆の甘みをお楽しみいただける仕上がりになるよう豆腐づくりに日々打ち込んでいます。

今では大規模に行われている北海道の大豆栽培ですが、初めから恵まれた環境だつたわけではありません。厳しい気象や土壤条件を乗り越えてきた先人たちの開拓、そして近代の品種改良と栽培体系の確立によつて豊かな大地を作り上げてきました。先人

伝匠豆腐 北海道産
とよまさりきぬ・もめん

美味しい豆腐をつくるためには、大豆への探求心は欠かせません。一口に大豆といえど地域によつて様々な品種があり、味や香り、形、色、千差万別です。もちろん、大豆の選び方によつて、豆腐の仕上がりは大きく異なります。そんな、全国津々浦々で栽培される大豆ですが、最も多く栽培して



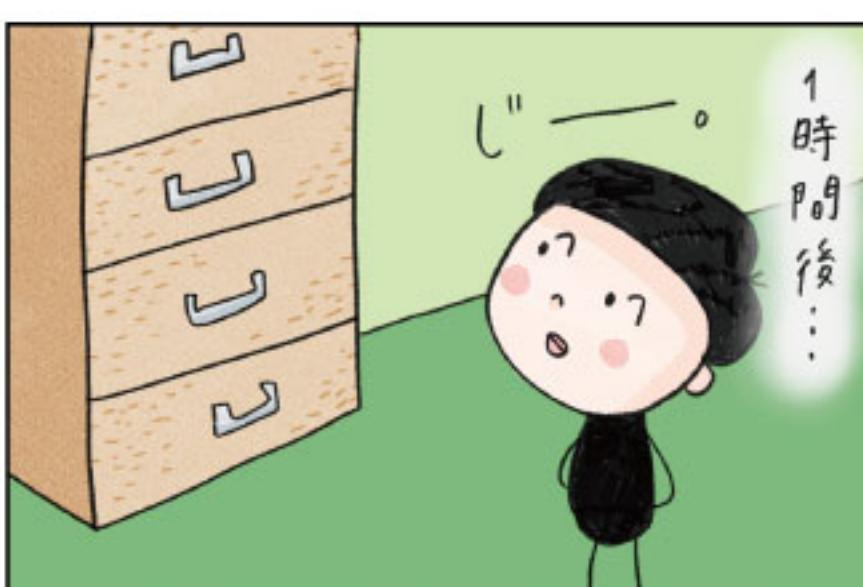
3月の新商品

350g

「春限定パッケージ」

24節気 春分

作・画 まめだまめこ



おとうふ工房
いしかわの
工場見学へようこそ

おとうふ、油揚げ、豆乳、パン、ドーナツ。町の豆腐屋さんというより、食品工場。わたしたちの会社では何百種類という商品を製造、販売しています。主原料には、国産大豆、国産小麦を使い、子どもたちに食べてもらいたいモノづくりをコンセプトに、農家さんとの顔の見えるお付き合いを大切にしています。大豆を作ってくれている農家さんを想い、食べただくお客様へお届けする。工場見学では、その一遍を体験してもらえるよう、わたしたちがご案内します。食べることを通じて笑顔になる。それが、おとうふ工房いしかわの原点です。

春休み子供向け体験教室 オリジナルドーナツをつくろう!

豆腐工場を見学しながら、揚げ立て豆腐ドーナツの試食ができちゃいます。見学後は、オリジナルデコレーションドーナツ作り、工場の制服着用体験など、特別体験ができますよ。

日時:3月30日(土)10時~/13時~/15時~
料金:700円
※時間をお選びください

会場:高浜本社 (高浜市豊田町1-204-21)
申込方法:公式HPより事前予約制



国産小麦に国産大豆のおからを加え、コリッと堅く揚げたきらずぼうは、きらず揚げの姉妹

大豆は、油脂量やショ糖量が低い品種であつたため、甘みやコクが足りませんでした。そのため、大豆に元々含まれるオリゴ糖と大豆油を足せば、理想の豆腐ができるのではないかと試行錯誤。そして、大豆特有の香りが苦手な子どもたちが多いこと、そして、オリゴ糖にはマスキング効果があることに気づきました。たくさんの試作を繰り返し、多くの子どもたちが美味しいと喜んで食べててくれる豆腐が完成。今では、究極・至高と呼ばれて愛されている、私たちの自慢の「豆腐のひとつ」です。

きらずぼう 梅じょく



オリゴ糖と植物油を配合する独自製法で出来た「究極のきぬ」「至高のもめん」は、豆腐を科学する技術者がイメージする「理想の豆腐」として作り上げました。構想当初に使用していた地元産の

大豆は、油脂量やショ糖量が低い品種であつたため、甘みやコクが足りませんでした。そのため、大豆に元々含まれるオリゴ糖と大豆油を足せば、理想の豆腐ができるのではないかと試行錯誤。そして、大豆特有の香りが苦手な子どもたちが多いこと、そして、オリゴ糖にはマスキング効果があることに気づきました。たくさんの試作を繰り返し、多くの子どもたちが美味しいと喜んで食べててくれる豆腐が完成。今では、究極・至高と呼ばれて愛されている、私たちの自慢の「豆腐のひとつ」です。

商品。しつかり噛んで食べてもらいたいという想いから作りました。子どもたちも持つて食べやすい小枝状で、噛むほどに素材の風味や爽やかな梅の香りが広がる梅じょく味。

後味すっきりでお茶請けにピッタリで、ちょっとしたおもてなし用に常備しておくと◎。梅の花の可愛らしいパッケージはこの時期の手土産にちょうどいい一品です。



きらず生活 あさりとにんにく(オイル漬)



国産大豆とおからを加えてつくったザクザク軽い食感の新しい大豆フード「おからくランチ」と大正11年創業の佃煮屋「平松食品」のノウハウで食べやすいオイル漬けとして仕上げました。あさりしぐれとブレンドオイル、おからクラランチの食感と美味しさが楽しめます。具材としておにぎりや



ちゃんと私の ふつくらおからパン



ご自宅で食べる分だけお好みの焼き具合に仕上げるおからく入り白焼きパンです。トースターで2~3分焼くと、こんがり香ばしくふくらと焼きあがります。切れ込みを入れて、バターを

挟んでから焼くと、じわっとバターがみて一層美味しい仕上がりに。焼かずにそのままクリームやフルーツをサンドしてスイーツアレンジも柔らか仕上げのパンならでの楽しみ方です。

おこしもん



株式会社おとうふ工房いしかわ

〒444-1304 愛知県高浜市豊田町1丁目204-21
TEL 0566-54-0330 FAX 0566-54-0331
<https://otoufu.co.jp/>



おとうふ工房いしかわ
公式LINE会員募集中!
イベント・お得情報をお知らせします



パスタに混ぜるだけの簡単調理。冷やっこと合わせてイタリアン風に。お酒のおつまみにオススメです。