バレンタインフェア♥

ずーっとあいして
まめにあいして

ゴンおじさん的バレンタインデー考

2月14日は、一年に一度の大切な日。それは、女の子よりも男の子(おじさん)のほうが興味津々なのです。元々どこかのお菓子屋さんの策略とは、知っていても男達は、本当に義理でもチョコが欲しい…口では、関係ないようなことを言っているけど本心は、違うのです。チョコの数は、勲章の数にも匹敵するのです。
こんな話を女房にすると呆れられます。女房の即物的現実的な価値観と合わなくなったのは、どっちが年をとったのか…。確かに昔は、違ったような気がする。
にきび面の中学時代に後ろ手に隠したチョコを恥かしそうに差し出すセーラー服の女の子。当時は、不二家のハートチョコしかなかった時代。禁断のプレゼントをもらったようにそっと自宅の勉強机の引き出しに隠して、ちょっとずつ食べる。至福のひと時です。…今、考えるだけで胸がときめきます。
そんな話を今時の若者にすると「???」、草食系男子が増えたのか…。
若くても熟女でも、おじさんたちに義理チョコを。必ず倍返しのホワイトデーがやってきます。(ゴン)

まめぞうのおすすめバレンタイン

冬季限定発売　♥チョコきらず

カリコリ大人気のきらず揚げにビターチョコをかけました。チョコが苦手という男性にも人気の商品です。ウィスキーのおつまみにもよくあいます。
♥特製バレンタインギフトボックス入り 1260円
友チョコしたい方へは1袋350円もあります♪

チョコ麩まんじゅう

♥ネット限定販売「チョコ麩まんじゅう」(1,780円+送料)も大人気!
おうちで豆蔵　検索

♥チョコでリング 525円
パンコーナーで人気の商品です。
濃厚なチョコがたっぷり入ったデニッシュ風リングパンは、トーストすると動くてあま〜いチョコがとろ〜り。

愛は、世界を救う

そんな大きな愛を持っている方へ、フェアトレードのチョコレートはいかがですか? フェアトレードとは、発展途上国の商品を適正価格で買うことによって生活レベルの向上を図ろうという活動のひとつです。
♥チョコを買って世界を救おう!各種1枚290円

♥チョコロールケーキ 500円
豆乳入りのブラックココアのしっとりスポンジにチョコ風味のクリームは、絶妙!
込められた愛の想いは「どこを切っても変わらないまっすぐな愛をこめて。」

3月3日は ひなまつり

あかりをつけましょ
ひなまつり企画　ぼんぼりに〜♪

♥苺のレアチーズケーキ 1000円
2月15日より発売予定♪予約賜ります。

2月の旬とうふ

♥春の息吹とうふ　一人前 420円
冬も過ぎてこれからだんだんと温かくなってきますね!
そこで春の到来を知らせる旬豆腐をご紹介します。
春の食材として欠かせない「タラの芽」の天ぷら、繊細やかな菜の花をなめらかな寄せ豆腐の上にのせました。しょうゆベースのあんかけをかけてぜひどうぞ♪

2月の旬ごはん

♥山菜ごはん　1パック 315円
立春を過ぎると深い色が食卓にのぼり始めますね。今月のごはんはヤケの子・わらび・せり・ぜんまいなど山菜を使ったご飯です。脂きのこないシンプルな味わいに仕上げました。

お弁当・惣菜

♥春野菜の豆腐グラタン 380円
人気の豆腐グラタンの春バージョンです♪
豆腐・ほくほくのじゃがいも・人参に菜の花を入れました! とろ〜りチーズ、特製のホワイトソースとの相性抜群です。

早起きして、お得な買い物いたしましょう♥

朝市へ行こう!

2/5 第1土曜日 朝7時から

大まめ蔵　新春恒例 節分豆まき

毎年恒例の節分豆まきを大まめ蔵の駐車場で8時から開催いたします。大豆の力で邪気を祓いましょう。本社工場製造部主催の「味の追求委員会」が大まめ蔵の朝市でしか味わえない脱によりをかけた限定商品と、出来立て湯葉を堪能出来る体験コーナーも大好評です。大まめ蔵2階のモーニング、ランチの旬豆腐も朝市から新メニューに毎月替わりますのでお楽しみに!

安城横山　大人気! 出来立てドーナツ積み放題!

朝市限定フレーバーのドーナツは毎回大好評。テントでは大人気企画「出来立てドーナツ積み放題」もお楽しみ下さい。碧海の大地さんの新鮮野菜や工場直送の訳あり商品もお値打ちに販売します。

東浦　♥餅つき振る舞い! (8時〜)
♥東浦おばんを朝市特価で大放出!

早朝から焼く出来たての「東浦おばん」は噛み締めるほど美味しさが溢れます。出来たカフェのモーニングと合わせてご来店をお待ちしております。テントでも店内でもアウトレットはいつも以上にパワー全開で頑張ります。

ふるまい　酒かす入り あったか具だくさん みそ汁

立春といえどもまだまだ早朝では、寒い日が続きますね。そんな今月の朝市には、豆腐のたくさん入ったあったかい味噌汁でホッとしてください。
(なくなり次第終了します)

2/12 第2土曜日 朝8時から

大曽根　大好評! 油揚げ・がんも詰め放題!

小さなお店ならではのお客様とのコミュニケーション第一主義! スタッフ一同、一丸となって朝市に来ていただいたお客様に喜んでいただけるように企画満載でお待ちしております。

2/26 第4土曜日 朝8時から

滝ノ水　産直野菜販売ときらず揚げ詰め放題!

一番人気はきらず揚げ詰め放題。他にも朝市ならではの訳有り商品大放出。生産者さん直売の野菜コーナーや自社仕入れの季節の野菜や果物、こだわりのこんにゃく屋さんも名古屋地区最大の規模で朝市を展開しております。
★モーニングやランチのご利用もどうぞ。
※朝市は駐車場で開催しますので、車でのご来場はお控えください。

花ノ木　餅つき振る舞いと大試食会開催!

自慢のお惣菜や季節のおすすめ鍋商品を使った大試食会を開催!
朝市の後は店内でモーニングやランチでごゆっくりお過ごしください。

今月のレストラン限定メニュー

おとうふ屋さんのハンバーグ

東浦カフェ　♥自家製鉄板ハンバーグセット 1050円
東浦カフェのハンバーグは、地元知多のハッピーポークと桃菜。国産大豆でスタッフが毎日お店で手ヤリしています。特製の「みそグラス」ソースで煮くのがこの冬のおすすめです。季節のスープと、お隣のデザート工場の製品を使ったスイーツも好評です。

花ノ木　♥まめぞうハンバーグランチ 1050円
西尾花ノ木は豆腐ハンバーグにホワイトソースをトッピング。自慢のお惣菜とスープやミニデザート付。

純豆腐スープが旨い!

ご存じですか? スンドゥブ 純豆腐

数種類の豆板醤の辛みを元に名古屋コーチンベースで味を調えたおとうふ工房オリジナルのスープです。お豆腐に合うように試行錯誤を重ねて作り上げた純豆腐鍋は寒さの厳しいこの時期にもうってつけです。各店の純豆腐はスープ以外は全てオリジナルメニューですのでお近くのお店でお楽しみください。

大まめ蔵　♥純豆腐御膳 1480円
純豆腐鍋・天ぷら盛り合わせ・小鉢2品・ご飯(白飯or旬ごはん)・みそ汁・デザート

滝ノ水　♥純豆腐鍋セット 1050円
純豆腐鍋・季節のオードブル・ご飯(玄米or白米)・汁もの・デザート

花ノ木　♥ほかほか純豆腐鍋ランチ 1050円
純豆腐鍋・惣菜3種盛り合わせ・季節の野菜スープ・ご飯・ミニデザート

大曽根　♥純豆腐鍋風ほかほかよせ豆腐定食 735円
純豆腐スープをかけたよせ豆腐・十穀米・味噌汁・漬物・小鉢・ミニデザート

お店情報　直営店は東京〜大阪 全16店

■おとうふ市場 大まめ蔵 高浜店
高浜市豊田町1-205
1Fショップ　9:00〜18:00 TEL.0566-52-0140
2Fレストラン　月〜金 9:00〜16:00(土・日 8:00〜16:00)
TEL.0566-52-0666

■とうふや豆蔵 大曽根店 9:00〜18:00
名古屋市北区山田町1-3-22　TEL.052-991-1014

■とうふや豆蔵 一社店 10:00〜17:00
名古屋市名東区一社1-100　TEL.052-704-4181

■とうふや豆蔵 滝ノ水店
名古屋市緑区滝ノ水1-122　TEL.052-848-7558
ショップ　10:00〜18:00
レストラン 9:00〜15:00(土日はディナー有17:00〜21:30)

■おばんでまめ蔵 東浦店
知多郡東浦町大字緒川字相生の丘8-8　TEL.0562-84-3210
ショップ　9:00〜19:00　カフェ　9:00〜17:00

■とうふや豆蔵 伝想茶屋店
西尾市錦城町122　TEL.0563-56-0255
11:00〜18:00(土日 11:00〜21:00)　月曜日定休

■とうふや豆蔵 西尾花ノ木店 9:00〜18:00
西尾市西尾市花ノ木町7-5　TEL.0563-79-5282

■とうふや豆蔵 安城横山店 9:00〜19:00
安城市横山町下毛賀知114　TEL.0566-91-5102

■揚げパン屋まめぞうTぽーと高浜店 10:00〜20:00
高浜市神明町八丁目20-1　TEL.0566-52-7407

まめぞうしんぶん
2011 2月号
2011年2月4日(金)発行
高浜市豊田町1丁目204-21
TEL.0566-54-0330(代)
FAX.0566-54-0331
おとうふ工房いしかわ
www.otoufu.co.jp

立春大吉

豆はエ・ラ・イ

2月4日は、立春ですね。そういえばなんだか日差しも春の息吹を感じます。まだまだ寒いのに太陽の傾きで春を感じる日本人の繊細さを感じる日でもあります。同時に大豆にまつわる行事もこの節分、立春にはあります。節分の豆まきは有名ですが立春に豆腐を食べる習慣もあります。それは、豆腐は白いので、古来より邪気を払って身を清め、健康に春を迎えられると言われています。栄養学から見れば、かつてたんぱく質が、摂取不足気味になるこの時期に豆腐を食べるというのは、実に理にかなっているんですね。高浜の田んぼの麦も芽吹いて来ました。早く春よ来い！

期間限定発売

立春大吉豆腐

丼入り 400円

お店で毎日手作りする寄せ豆腐に風味豊かな塩ダレを添付しました。
紅白のコントラストも鮮やかで立春のお祝いにふさわしい逸品になりました。
2月13日まで限定発売。

仲間が増えます！ 知立店OPEN

お待たせしました！ 知立上重原に とうふや豆蔵知立店

2月10日 グランドオープン

オープニングセール10日～13日

レスパ知立内にとうふや豆蔵が開業します。自社製品のこだわりのとうふや揚げ、パン、デザート、ドーナツ、きらず揚げ、惣菜を豊富にそろえ皆様のご来店をお待ちします。工場アウトレット品の超お値打ち品からギフト用商材まで、おとうふ工房の商品が、一挙に並びます。他にも全国から集めた自然食やこだわりの食品、地元の野菜、果物、オーガニックコットン他…女性の目線で選んだ商品がとにかくいっぱいです。
テイクアウトのおすすめは、自家製パンと豆腐ハンバーグの「まめぞう和みバーガー」を各種揃えました。豆乳をベースにしたヘルシードリンクやフェアトレードのコーヒーなどテイクアウト商品も充実。お弁当やお惣菜は、店内加工で安全安心な素材で毎日手作りしています。
知立店にしかないオリジナルメニュー等は、次号で紹介します。お楽しみに。

とうふや豆蔵知立店 〒472-0026
愛知県知立市上重原町己ノ池88番地1
TEL/FAX 0566-91-8280

そんなお店で一緒に働いてくれる パートさん・アルバイトさん 募集中！

事業拡大に付き、3月卒業予定の大学生や中途採用の本社社員も追加募集開始
お問い合わせ／管理部 辻まで TEL.0566-54-0330

八百屋情報

これが豆蔵おすすめのミカン！

浜松のたちばなファーム・渥美農園より減農薬こだわりミカン

3年前、「国内のみかん山は死にかけている！」という静岡県浜松市にあるみかん農園「たちばなファーム」さんの呼びかけで始まった「みかん山保全運動」。生産者さんたちの高齢化や後継者不足で耕作放棄されたみかん山を保全する運動で、志をもった生産者が、引退された方のミカン山を借り受け少ない人数で存続を目指しています。

減農薬で作っており、虫の被害で全滅になるのも恐れず信念を持ってミカンを育てているのも素晴らしいところ。太陽をいっぱい浴びてすくすくと育ったおいしいミカンができました。

「日本の農業を応援したい」という想いを持つおとうふ工房いしかわは、あいち生協さんと収穫・出荷のお手伝いにボランティアとして参加し、愛情をたっぷり注いでいます。山を保全するためには、生産だけではなく、それを私たちが販売し、お客様が買って下さってはじめて一つの環ができます。ぜひこの美味しいみかんをご賞味下さい！

3kg1200円・5kg入2100円
イベントではばら売り、袋詰め販売も行っております。

太平洋と浜名湖からのいい風とサンサンとふりそそぐ太陽に育てられています。

ぐるっとお店めぐり

第1回 大曽根店（おおぞね）

名古屋市北区にある「とうふや豆蔵 大曽根店」は平成12年にオープンした、豆蔵一号店です。

敷居の高い豆腐料理の店ではなく、こだわりの食材を使ったシンプルだけど本物のおいしさをお手軽にお楽しみ頂けるお店です。お昼時にはビジネスマンに大人気の特製のお弁当や、食卓にもう一品のおとうふを使ったお惣菜もお店でコツコツ手づくりしたもの。おとうふや油揚げはもちろん、豆蔵が自信をもっておすすめする自然食やこだわり食材の小さなお店ですが盛りだくさんでそろっています。

店長おすすめのメニューは、お店のコンセプトがしっかり詰まった**平日限定 元祖豆蔵定食 525円**。オープン当初から大人気のランチ、大豆のおいしさがしっかり詰まった当店手づくりのシンプルな寄せ豆腐にごはん・五種類のうまみがお口に広がる豆みそを使ったお味噌汁。とにかく新鮮！ヘルシー！うれしいランチがこの価格！

元気で明るいスタッフが作る、あたたかいおとうふ料理を、ぜひご賞味くださいね！

明るく、ホッとするお店です♥ みなさん、来てくださいね！

とうふや豆蔵 大曽根店
名古屋市北区山田町1-3-22
OPEN／9:00～18:00 無休
☎052-991-1014

高浜 お豆腐教室 特別教室のご案内

みなさんご存知ですか？おとうふ工房いしかわではお豆腐やパンの手作り体験教室を行っています。今回は人気の簡単ケケザル豆腐作りを紹介させていただきます。

簡単！竹ざる豆腐を作ろうコース

仲の良いお友達で集まって簡単なおとうふ作りをしませんか？ 出来上がった竹ざる豆腐はお持ち帰りいただいて夕飯の一品に！しぼりたての湯かい豆乳や、出来立てとうふ、お菓子の試食もご用意します。
1日1組(10～40名様)限定なのでご予約はお早めに！ 教室のあとはお買い物や、レストランでおいしい豆腐のランチ(1050円～)をお召し上がりください。

- ●開催場所／高浜「大まめ蔵」
- ●開催日／月～土曜日の10:00～11:00(約1時間)
- ●持ち物／保存剤・保冷パック・エプロン
- ●対象／団体(10～40名様)
- ●料金／お1人様500円

その他に、本格！大豆から豆腐作りコース、エ場見学、簡単パン教室もございます。すべて予約制となっております。詳しくはお気軽にお問い合わせください。

■お問合せ・ご予約／TEL.0566-54-0334 平田・後藤まで

移動販売 くるくる豆蔵

1台の車からはじまった移動販売もお陰様で今では10台になりました！
今年も増台予定ですので、皆様のお宅にたくさんの『旨い』をお届けします♪

2号車 杉浦尚子（スギウラヒサコ）です♪

元気印で出発します!! 皆さん待ってて下さいね。

配送ルートは、月:西尾、火:碧南、水:西尾、木:一色、金:吉良となっています。
お客様から料理方法を教えていただいたり、お野菜を分けていただいたり、嬉しい出会いがいっぱいです。
連絡先／080-3669-8722までお気軽にお電話下さいね。

豆腐料理レシピ

季節ごはん まめに豆腐料理

菜の花のイタリアンチャンプルー

ほろ苦い菜の花を豆腐と玉子でやさしく仕上げました。お好みでゆで上げパスタに絡めてもおいしいよ。(シェフ小栗)

●材料

至高の木綿	1/2T
豚バラ肉スライス	50g
菜の花	1/2束
玉ねぎ	1/2個
マッシュルーム	4個
トマト	1個
玉子	1個
ニンニク	1片
オリーブオイル	大匙2
タカノツメ	少々
白ワイン又は酒	大匙2
醤油	小匙1
塩	適量

●作り方

1. 至高の木綿は2センチ角に切り水切りしておく
2. フライパンにオリーブオイルとニンニクタカノツメを入れ弱火にかける
3. ニンニクが色づいたら取り出し一口大にカットした野菜と豚肉を加え強火で炒める
4. 豆腐も入れさらに炒め、白ワイン醤油を加える
5. 溶き卵を加えさらに炒め、塩で味を調える
6. 器に盛り付け、お好みでEXバージンオリーブオイルをかける

地域トピックス

安城ふれあい田んぼアートが安城農業賞を受賞しました！

JAあいち中央の農家の皆さんと活動を続けてきた田んぼアートが、安城市より12月に表彰を受けました。油が淵の県立公園のワークショップでの活動として予定地内で安城の農業PRがもとで今から4年前からの取り組みを始めました。(最初は、油が淵協の東端で始めました)そのメンバーの賛助企業として参加者のごはん当番と物販部門担当で協力をしてきました。最初の案山子の絵は、今見ればしょぼいかもしれないのですが、実に思い出深い第1作です。ほんの数十人で始めた活動が何百人が参加し、会場をテンパークの移したこともあって本当に数多くの人に見てもらえるようになったは、うれしい限りです。わざわざ青森の田舎館や北海道旭川まで作品を見に行ったこともいい思い出です。来年からもがんばって作品を作ります。見に来てくださいね！

商品情報コーナー

♥日本の地大豆 黒豆がんも 189円

2月おすすめの一品は、焙煎国産黒豆が入った、ぷっくらがんも。たっぷりのだし汁で煮含めると香ばしい大豆の風味が引き立ちます。お豆腐の大豆・具の黒大豆の2種類の大豆の味わいを楽しめるがんもどきです。ぜひお試しを！

♥湯葉寄せとうふ 315円

発売以来大人気！ 大豆本来の甘みと旨みをしっかりと引き立たせたこだわりの滑らか寄せ豆腐に湯葉をゼイタクにたっぷりと加えました。一度食べるとやみつきです。