

春のギフトフェア

4月は、入学式や入社式、異動の時期でも有ります。そんなにかしまらない、でもみんなに喜ばれるまめぞうギフトは、いかがですか? ちらす揚げをはじめ、各種ギフトを用意しました。高浜店と東浦店では、オリジナルギフトもあります。店舗での直接受付なら、4月末日まで特別プレゼント進呈します!

東浦店
限定セット

ちらす揚げ各種 24袋で4,800円

対象商品は、店頭にて発表!
(季節ちらす・定番ちらす・かりんとう・おからせんべいなど)

みんなで
ワイワイ食べよう!

高浜
大め蔵
限定セット

定番ちらす揚げ8種+季節のちらす揚げ3種

+とうふかりんとう
+パウンドケーキ3種類

通常価格4,827円を→特別価格 3,800円



春のギフトカタログ
あります!



※お客様ご自身でオリジナルギフトセットを箱詰めできるよ
うギフト箱をご用意していますので、お申し付けください。

まめぞう
しんぶん

2011
4月号

2011年4月1日(金)発行
高浜市豊田町1丁目204-21
TEL.0566-54-0330 (代)
FAX.0566-54-0331



www.otoufu.co.jp

高浜

特別教室 GWフェア

親子で楽しもう!

お問い合わせ・ご予約
TEL.0566-54-0334 平田・後藤

豆腐作り体験

できたての豆乳で簡単な寄せ豆腐作りを
体験しませんか?

出来上がった豆腐はざる豆腐としてお持ち帰り。あつたか豆乳の試飲、ちらす揚げの試食つき。今回の特別企画として、凝固剤の違いによる豆腐の食べ比べもご用意。普段は10名様〜での申し込みの教室が今回は1名様からでもお申込みいただけます。

- 開催日/4月29日(金・祝)
10時00分~11時30分
- 開催場所/おとうふ工房いしかわ 高浜工房2F
- 要予約/20名まで(最低参加人数:10名)
- 持ち物/エプロン、保冷剤、保冷バッグ
- 料金/お1人様 500円

工場見学へGO!

ゴールデンウィーク特別企画!!
みんなで豆腐工場を見てみよう!

みんなで豆腐の作り方を勉強しませんか?? ビデオ、寮ごしからの工場見学、豆腐の食べ比べ、これであなたも豆腐マニア!! 工場見学に参加していただいた方には「豆乳ミニソフトクリーム」プレゼント!!
※豆腐の食べ比べと豆乳ミニソフトクリームは5月3日~5月5日限定です。

- 開催日/5月3日(火)・5月4日(水)・5月5日(木) 11時30分~(約30分)
- 開催場所/おとうふ工房いしかわ 高浜工房2F ●料金/無料・要予約

いつも元気いっぱい! 移動販売 くるくる豆蔵 第3回



この春から新しく制服が変わりました!

まめぞうカラーのエプロンとキャップのスタッフを見かけたらお声をかけて下さい! 今では高浜本社を中心に西三河・東三河・名古屋方面や催事イベントまで9台のくるくる号が稼働しています。なかなか豆蔵に来られない方にも、今では珍しい移動販売車がみなさんの可に旨い・安全・安心をお届けします。ウチにも来て欲しいな...という方、まずはご連絡下さい!



■お問い合わせ/0566-54-0333

豆腐料理 レシピ

オグリシェフの豆腐料理

春野菜の油揚げ包み焼き

ほん酢醤油やケチャップで食べても
おいしいよ! (シェフ小栗)



●材料 (2~4名分)

- 国産おいなさん(油揚げ)...5枚
- 合挽ミンチ...100g
- タケノコ(水煮)...50g
- グリーンピース...20g
- 菜の花...10本
- にんじん...1/4本
- おろししょうが...少々
- 塩...少々
- 醤油...小匙1

●作り方

- ①グリーンピースと菜の花はさつと茹で、おろししょうがとタケノコは5ミリ角に切る。
- ②合挽ミンチに①と②を合わせ、おろししょうが・塩を加え混ぜる。
- ③油揚げに切り込みを入れ②を詰める。
- ④テフロンのフライパンに並べ弱火で両面を焼く。
- ⑤こんがり色ついたらフライパンの周りから醤油を回しかけ火を止める。

毎月19日は、
家族でご飯を食べる日

4月3日(日) 10時から16時まで
高浜市春の
鬼みち祭り

地域TIPS

営業時間は
平日10:00~21:00まで
土日は9:00~21:00まで
夜9時までの夜中ゆくり
お買い物をお楽しみ
頂けます。



とうふや豆蔵 トヨタ生協メグリア本店
トヨタ生協メグリア本店1F 無休 ☎0565-27-5095

第3回 メグリア本店

MAMEZO COLUMN.2

おいしい豆腐にかかせない! にがりのお話

豆腐を固める(寄せる)のに絶対に必要なのが凝固剤です。凝固剤には、「にがり」(粗製海水塩化マグネシウム)と「すまし粉」(硫酸カルシウム=石膏)の2種類があり、一般には豆腐の多くがすまし粉で作られています。元々生絞りの薄いつぶら豆腐は中国産豆腐で、すまし粉で寄せた固い食感のものも多く、加熱調理して食べられます。それと比べ、日本は夏の食味として生で食べる文化がうまれ、柔らかく味のあるにがり豆腐が好まれたといわれます。「にがり」は海水から塩を作った後のこの液体部分で、主成分は塩化マグネシウムです。

凝固剤って
2種類あるんですね?

自然の恵みで、
やっぱりすまし粉!

そのため、第二次世界大戦時、戦艦機のジュラルミンの材料としてマグネシウムが統制品となり、やむを得ず代用になり、中国産のすまし粉が使われるようになりました。すまし粉は、製造過程での歩留まりがよく、使いやすいため、戦後も豆腐製造の主流になり、日本産豆腐の本当の旨みや食感、忘れ去られてしまったのです。私達は、本当に美味しい豆腐を食べたくて、18年前より国内産にがりによる豆腐づくりに復活させました。現在主流で使用しているのは、長崎県対馬の「浜御塩」を釜で煮詰めて作る時に出来る、海水から作られたにがりです。

※1: すりつぶした大豆(丸)を煮る前に、搾って豆乳を取り出す

20周年記念キャンペーンのお知らせ

- 対象商品 ●究極のきぬ 3種類 (450g大葉あり・なし、350g)
●至高のもめん 3種類 (450g大葉あり・なし、350g)
●定番ちらす揚げ 8種類

期間 平成22年4月~7月末日
※5月と7月末日抽選(締切:各月末日消印有効)

賞品 抽選で200名に当たる!

- 20年の集大成!「おとうふ工房おしいさいろいろセット」...180名
- おとうふ工房いしかわ「20%引きクーポン」...20名

Wチャンス! 多数派(きぬ派・もめん派)どちらかに投票された方の中から抽選で50名様に地元高浜「鬼みち散策ちらすセット」

おかげさまで20周年!
子どもたちへ
これからも

食べてみりん!
これがうまいどうぶ!!

どつり
ちのん派

ふんわり
きぬ派

VS

あなたは
どっち?

外袋のバーコード2枚を郵便ハガキに貼り、必要事項(①総選挙の投票(きぬ派・もめん派)②郵便番号③住所④氏名⑤電話番号⑥メールアドレス)を記載の上、〒444-1304高浜市豊田町1204-21におとうふ工房いしかわプレゼント係まで応募ください。当選発表は商品の発送をもって行います。ドンドン投票してくださいね!

八百屋情報 ふるんたまご

今月の八百屋情報は野菜ではございません。でもどうしても紹介したいものがあります。当社で絶大な人気を誇るたまご。「すずき卵のふるんたまご」です。他のたまご比べて下さい! 黄身の大きさが違います。こもり盛りあがってお箸でつかめるほど! この黄身が「コク」「甘さ」「うまみ」の違いです。そして自身、しっかりした厚み、そしてきめの細かさが違いホップと泡立ちが違います。本当に「ふるんたまご」と言う言葉がぴったり!

おいしい卵をどうやって作っているのか? 鶏舎を訪問してきました。お話を聞いたのは、「まーやん」と鈴木将太さん。まず鶏舎の直売所に訪れてびっくり、「コッコッコ……」と元気な声が聞こえてきますが、鶏舎独特のにおいがします。それには秘密がありました!

まーやんは親鶏連の健康を一番考え、食べ物にもこだわりを持っています。とうもろこし・ビタミンたっぷりの牧草・魚粉など動物たんぱく質のバランスのとれた飼料。そして健康な胃腸にするために、おとうふ工房いしかわのおからを始め米ぬか・天草・昆布・納豆などを乳酸菌発酵させたもの・4種類のハーブ・竹炭など。刈谷のお米(もみのま)を食べさせることにより、砂肝を鍛えています。水にもこだわり、生物の生命活動を還元させる太古の海水と同じ機能を持つ元始活性水を鶏にたっぷり飲ませています。その中には生命活動に必要な様々なミネラルが溶け込んでいます。胃腸・砂肝を鍛える事により胃腸の短い鶏達に栄養をしっかりとれるようになるのです。健康な親鶏連だからこそ、鶏舎のにおいが少ないのだそうです。なるほど~!

今日生卵の卵と売りの卵



ふるんたまご 10個 315円

すずき卵のHPとまーやんのブログもチェック

http://www.s-eggs.net/