

安城横山店 おかげさまで1周年!

4月29~5月8日

# できたてドーナツ大試食会!

大好評の天ドーナツ・天ドラ焼きをライブ販売致します

新メニューにも挑戦!

バナナ天ドーナツ  
いちご天ドーナツ  
etc...

フルーツや野菜をドーナツ生地で包んで揚げると...!? 衝撃の美味しさに出会えるチャンス!

まめぞうくんが目印のお店です  
安城市横山町下毛賀知114



おいしさイロイロ

総選挙!

お好みのドーナツはなに?

生地やトッピングバリエーション豊かなドーナツにワクワク! お好みの味に投票してネ!

みんなで食べにきてお楽しみ!



店内も感謝価格のお買い得品満載!

- ♥出来たてほこほこのおとうふドーナツに好きなフレーバー 3個 200円
- ♥お土産にぴったり! 春のドーナツランチボックス 840円
- ♥うわさの天ドーナツ 1ヶ 100円

まめぞうくん

2011 5月号

2011年4月29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.otofu.co.jp

## 春の通販カタログ カタログ 一番人気紹介! 米粉ドーナツボール

売れてます! 春の通販カタログで大好評! 生産が追い付かず発送まで少々お時間をいただいているほどです。

行楽や行事にも便利! 段ボールまで〜とお届けします。

おうちで召し上がる時はオープンで温めて出来立ての味わいをお楽しみください。

1袋10ヶ入 12袋1箱 通常価格 2,520円を

期間限定 5月末まで **1,980円** さらに2箱ご購入で **送料無料!**

そんなお得情報もある「春のギフトお取り寄せカタログ」ご希望の方はTEL.0566-54-0330営業部 石川聖子まで 通販サイトは「おうちで豆蔵」で検索してネ!!



## 移動販売 くるくる豆蔵 第4回

今月のご紹介は、くるくる事業部のリーダー 5号車 安藤さんです



まめぞうくんを見たらお声をかけて下さい! 暑い夏を安全にお届けします!

販売エリア

月...緑区額田・神ノ倉・東郷半の木・白土・涼松  
木...東海市加木屋・富木島・中央町  
金...動使台・有松

くるくる豆蔵では各エリアの販売や土曜日曜の刈谷市総合運動公園ウイングアリーナでのお弁当販売も、各種催事にも出店させて頂いております。

各地域に密着したお客様との信頼関係を大切に、たくさんのおいしい豆蔵をお届けします!

お豆腐類はもちろん、きらず揚げ、惣菜、弁当、直営店の豆蔵でも人気の季節のオススメ品まで数十種類のラインナップ!

いつでもお気軽にご連絡下さい  
連絡先:080-3698-0624まで

## デザート

●抹茶の豆乳レアチーズケーキ 840円

愛知県産石臼挽き抹茶の風味がいききた、なめらかな豆乳レアチーズケーキ。アクセントには、甘なお豆腐のこをトッピング。新茶が美味しい季節に、日本茶のお供にもぴったりの和風デザートです。ぜひお試しください。

## ドーナツ

●おとうふドーナツ 抹茶ココナツ 420円

絹ごし豆腐を練りこんだ、おとうふのドーナツに風味豊かな抹茶チョコをコーティング、さらに、ココナツをパラパラとまぶしました。抹茶とココナツの組み合わせが意外な美味しさ。



季節限定さくら

●塩バナナ味 登場!! 1袋 315円



完全バナナの芳醇な甘みをやさしい塩味で包んだこの季節に食べたくなる! 春夏限定さくら揚げです! 目を閉じて食べれば南国気分! 揚げたての新鮮さ! 揚げたての新鮮さ!

## 新商品案内

- 今月の豆腐 山形のだしで食べる夏やっこ キムチだしで食べる夏やっこ 各263円
- 食欲が落ちがちなの季節に大活躍なのが、さっぱり食べられる冷奴! ただいまも夏油におなじみの薬味では飽きてしまいませんか? そこで新しい薬味でまた違うお豆腐の魅力を感じてほしいと、開発された「夏やっこ」山形の薬味調味料です。お豆腐の「製法」がポイントになったお得なデザートです。一度食べた方がいかに新鮮なことがおわかりになると思います!

## やさしい豆乳生活のススメ

春の期間限定キャンペーン!!

左記豆乳を1袋 お買い上げのお客様には 豆乳レシピ集「しあわせ豆乳ごはん」プレゼント!!

国産大豆100%の大豆の旨味と栄養、たんぱく質の濃厚な味! 飲むだけではない、自家製豆腐やいりんなお料理、お菓子作りにも、そして女性にはうれしい美容効果も、お買い求めやすい価格になりました。

各店先着100名様に限りさせていただきます。

とっふや豆蔵松坂屋名古屋店は名古屋を代表する百貨店の一つ、松坂屋名古屋本店本館地下1階グルメワールドにございます。デパ地下ならではのお弁当が豊富で、中でも店内で作る「幸せごはん」を使った「ココロ」や「ふんわりパン」など、お豆腐や「お豆腐」が人気のお客様を中心に大人気! もうひとつ、人気の「さくら揚げ」も販売致しております。気軽に立ち寄り頂けるようにフレンドリーな接客を心がけるスタッフ近藤さんのおすすめは「湯葉寄せとっふや」一試あるとおとうふの中でも反響が多く、ぜひ「お豆腐」のお味がどんどん増えてほしいです。お出かけのついでにお立ち寄り下さい!

とっふや豆蔵 松坂屋名古屋店  
052-264-3840  
名古屋市中区栄三丁目16番1号 松坂屋名古屋店B1F  
営業時間 / 10:00~20:00 (松坂屋さんの営業時間・休日に準じます)

## 豆腐料理

オグリシェフの豆腐料理

## アスパラと海老の洋風白和え

和風・洋風いろいろ工夫してお野菜たっぷりいただきます! (シェフ小島)



- 材料 (2~4名分) 野菜と和える白和えの素 1パック(100g) アボガド(熟したもの) 1個 アスパラ 3~4本 ムキ海老 12尾 ブトマト 8個 EXオリーブオイル 大匙1 薄口醤油 小匙 1/2 レモン汁 少々
  - 作り方 ①アスパラは一口大に切り塩茹でする。 ②ムキ海老は塩もみして良く洗い塩茹でする。 ③アボガドは種と皮を除きレモン汁をかけつぶし、白和えの素も加えよく混ぜる。 ④③に①と②と半量に切ったブトマト・醤油・オリーブオイルを加え和える。
- ★「白和えの素」1パック 240円

## 高浜 本格派 おとうふ作り

大豆からお豆腐ができるまでを 自分の手で体験し、おとうふ作りを一緒に勉強しましょう。

5月21日(土) 10時00分~12時30分

- 場所/おとうふ工房いしかわ 高浜工場2F
- 要予約/8組(2~3名/1組)まで (最低履行組数:4組)
- 対象/小学生~。\*火を扱う作業になりますので、1組に必ず大人1名はおとうふ作りに参加してください。
- 持ち物/エプロン、保冷剤、保冷バック
- 料金/お1人様 1,500円
- 予約/お問合せ/ TEL.0566-54-0334 平田・後藤まで

## 地域トピックス

## 「ふれあい田んぼアート2011」 お見米を、植えよう。

「ふれあい田んぼアート」が今年も安城市のデンパークでスタートします。今年は「一緒にがんばろう! 東北&関東。未来のために今植える。」を掲げ「応援田んぼアート」を描きます。当日には募金やチャリティー産直など被災地支援などの活動を行います。早く元気になれる様にみなさんの想いを被災地に届けませんか。生命の息吹あふれる「お見米」に託して。

- 参加費無料ですが、事前に申し込みが必要です。詳しくは下欄をご覧ください。簡単な昼食をお出ししますが、食器は用意しません。必ずお箸とお水をご持参下さい。申し込み順で先着500名程度まで。締切5月6日(金)必着。
- 開催地 安城市和泉町七ツ田デンパーク正面ゲートより西へ400m(北縦横の南) 田んぼアート 2011年5月14日(土)午前9:45(受付9:00~)小雨決行 種別 2011年9月17日(土)午前9:45(予定) ※着替えやタオルを用意して現地集合して下さい。
- 参加希望の方は下記連絡先へFAX又は郵送でお送り下さい。お問い合わせも受け付けています。
- 安城市農務課農政係 〒446-8501 安城市桜町18-23 Tel.0566-71-2233 fax.0566-76-1112