まめぞうしんぶん

2011 6月号

2011年6月3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

私たちも応援しています！

●東北産大豆 美味しい絹(充てん) 100円

3月11日に発生した東日本大震災の被害にあわれた方々に、謹んでお見舞い申し上げます。被災地の一日も早い復興を心からお祈り申し上げます。

私たちにできることは何だろう？ 一時的な支援で終わらせることのないよう、日々の生活の中で皆様に食べていただける「豆腐」を通じて復興支援をできたら…と考え、出来上がった商品が、東北産の大豆を使用したお豆腐です。

東北地方の大豆使用量を継続的に増やすことで支援をするとともに、皆様にお買い求めいただいた「東北産大豆 美味しい絹」の売上の3%を義援金として寄付致します。

この夏新作オススメ

冷やっこが美味しい!!

極 笹豆腐 小
ねぎ塩ごま油付 399円

昔ながらの製法で寄せたお豆腐を、丁寧に笹に盛り込みました。笹のほのかな香りがお楽しみいただけます。豆腐がもっともっと美味しくなる、オリジナル配合の、ねぎ塩ごま油付き！夏季限定の笹豆腐。ぜひお試しください。

つるつるつるりん山芋とうふ
茎わさび漬け付 210円

国産山芋を加えた、山芋特有のシャキシャキ感がお楽しみいただけるお豆腐です。今なら辛いだけじゃない！食感も風味もお楽しみいただける「茎わさび漬け」付。数量限定なのでお早めに!!

特別先行販売！

●おとうふプラス 200g×2 189円

大豆を丸ごと粉砕して作った、濃厚で美味しい「まめぞうプラス」。これをお豆腐にもしちゃいました。まったりと濃厚な味わいが特徴。塩で食べるのがおすすめです。一丁でレタス半分の食物繊維がとれます。お見逃しなく！

大豆飲料
●まめぞうプラス 1ℓ 350円

愛知県産大豆をまるごと粉砕し、丁寧に炊き上げることで、大豆の栄養と美味しさをいっぱい詰め込んだ大豆飲料ができました。今回、商品の発売に先駆けて、直営店のみでの先行販売を行ないます。飲料として飲むだけでなく、お料理にも使えます。まめぞうプラスを使った、いろんな料理が載ったレシピ本もどうぞ。

レシピ本

地域トピックス

「だいずきっず」今年度参加者募集中!

5年間おとうふ工房いしかわのボランティアサークルとして活動してきました「だいずきっず倶楽部」が、今年から「NPO法人だいずきっず」へと新たにスタート致します。今まで行ってきた大豆作りからお豆腐作りに至るまでの食育活動はもちろんのこと、その他の農作物の栽培や、プロを招いた各種お料理教室やイベントなども開催していきます。
現在企画中のイベント等の最新情報につきましては、随時更新していきますのでHPをご覧ください。
参加申し込みや問い合わせ等につきましてもHPからお願いします。
※PC・携帯どちらからもアクセスできます。

http://www.daizukids.com/

近日のイベント予定

- ♥6月19日……おとうふ造り教室(食育の日特別イベント)
- ♥7月10日～…大豆の栽培から豆腐作り(年間企画)
- ♥7月上旬……お父さんのための簡単朝食作り教室(家族にも食べてもらおう)
- ♥7月上旬～…みんなでとりめしの人参を育てよう！(年間企画)

第5回 とうふや豆蔵一社店 まめぞうDeli

ぐるっとお店めぐり

緑の張り出しテントが目印。とっても小さくかわいい、まめぞうのエッセンスをギュッと凝縮したお店です。
デリと言うだけあり、女性の視点で作った一社店オリジナルの手づくり惣菜・お弁当が人気、自然食・調味料等の素材も豊富です。
中でもおすすめなのは豆乳と合わせたミックスドリンク。とうふやさんが作る大豆の甘み・栄養分が凝縮した国産豆乳を使っているので、他にはない コクとおいしさが自慢の一品です。是非テイクアウトしてみて下さい。
そしてやっぱりおとうふ。品揃えがとっても豊富で迷ってしまうほど。もちろん大人気のきらず揚げもフルラインナップで品揃え！ご試食もできます！

交通アクセスも大変便利で地下鉄東山線一社駅の近くにあります。ぜひ一度足を運んでみて下さい。あなたのお気に入りがきっと見つかるはずです！

とうふや豆蔵 一社店 まめぞうDeli
☎052-704-4181
名古屋市名東区一社一丁目100番地エバーグレーズ1F
営業時間／10:00～17:00

移動販売 くるくる豆蔵 第5回

いつも元気いっぱい！ 今月のご紹介は 6号車 竹内さんです♪

くるくる豆蔵での移動販売を始めさせて頂いて半年が経ちました。
お客様にはいつも笑顔を頂いている分、今までの接客業で学んだ経験を生かして皆さんに美味しさと笑顔をお届けしたいです。
●連絡先:080-4228-9256まで

販売エリアは
月・・・師崎・豊浜
火・・・美浜方面
水・・・内海・柿谷・山海
木・・・河和・役場裏
金・・・豊浜・東浦

いつでもお気軽にご連絡下さい！

高浜 特別教室 お友達同士や親子で、簡単なざる豆腐作りをしませんか？

7月2日(土) 10時00分～11時30分

出来上がったお豆腐はお持ち帰りいただき、夕飯の一品にどうぞ。しぼりたての温かい豆乳や、できたての豆腐、おからを使ったお菓子の試食もご用意します。
また、おとうふ作りをしていただいた方に豆乳ミニソフトクリームのサービスもあります。ぜひご参加ください。

●開催場所／おとうふ工房いしかわ 高浜工房2F
●要予約／20名様まで(最低履行組数: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
■お問い合わせ・ご予約／TEL.0566-54-0334 平田・後藤まで

豆腐料理レシピ オグリシェフの豆腐料理

6月のメニュー おからのさつま揚げ

ニラを香菜に変え、スイートチリソースを添えるとタイ料理になるよ！

●材料 (2～4名分)

おから	50g	卵	1個
飛び魚・鯵などのお刺身	約200g	酒	大さじ1
ねぎ	1/2本	醤油	大さじ1
しいたけ	2枚	みりん	大さじ2
にら	2～3本	片栗粉	大さじ1
塩	小さじ1/2	フライ用油	適量
おろししょうが	小さじ1/2	しょうが醤油	適量

●作り方
❶ねぎ・しいたけ・ニラ・魚は細かく刻み塩を加えよく混ぜる。
❷おから、おろし生姜・卵・酒・醤油・味醂を加えさらに混ぜる。
❸片栗粉を加え形を整え180℃の油で揚げる。
❹しょうが醤油を添える。

★おから(300g) 1パック100円

内藤満里子先生 インスタレーションのご案内 &チケットプレゼント

大まめ蔵にはかわいい小物を伝想茶屋店には素敵なアートを飾ってくださっている地元高浜の内藤満里子先生の建物や空間を使ったアートの展示会です。
6回目を迎えた今回のテーマは「いのち」
日本の古民家の美しさを是非一度体感してみてください。
なお、今回の売り上げの一部を赤毛のアン募金に寄付させて頂きます。

2011年6月2日(木)～5日(日)10:00～19:00
第一会場／知多市八勝園(勝川邸)
第二会場／常滑市 ギャラリー善八
前売りチケット1500円 詳しくは0566-54-0334 担当・原まで

●おとうふ工房いしかわメセナ活動●

先着20名様に チケットプレゼント!

応募条件 5日までの開催ですので、お電話にてご連絡ください。チケットのお渡しは高浜店朝市会場となりますので、4日朝に引き取りにいらっしゃれる方に限ります。
0566-54-0334 担当・原まで

高浜 大まめ蔵「父の日企画」

お父さんへのプレゼントにいかが?!

●「冷やっこ専用皿」735円と「とうふがつかみやすい箸」630円
♥セットでお買い上げでおとうふ1丁プレゼント♥

お中元ギフト

6/20(月)より受付開始!
カタログご希望の方は各店舗までお問い合わせください。