

夏のご挨拶に まめぞうを...

カラダにもココロにもやさしいギフトを今年もたくさん用意しました。お世話になったあの方に。自分へのご褒美ギフトにも。カタログご希望の方は各店舗におたずねください。ホームページのショッピングサイトもご利用ください。

7月15日(金)までに
店頭でお申し込みのお客様は
**商品代金10%
金券プレゼント**

(100円単位、切捨て)
次回ご来店時に
掲載店舗及び移動販売車で
ご利用になります。

2011
おすすめギフト

モンドセレクション金賞受賞
美味しさいろいろセット

2011モンドセレクション金賞を受賞した「究極のきぬ」が入った10年来ずっと愛され続けているセットです。大豆をいろんな形でお楽しみいただける、おとうふ工房いしかわの代表的な商品を集めた人気のセットです。

2,500円



とろける夏のスイーツ

自家製の豆乳を使った、とろりと
なめらかな食感。濃厚なマンゴー
風味があとを引き、果肉の味わい
も楽しめるマンゴープリン。
そして豊かな甘さとしっとり、まっ
たりとした食感が特徴の杏仁豆腐。
腐には、黄桃の果肉入り。よくく
冷やしてお召し上がりください。

果肉入とろける
マンゴープリン・杏仁豆腐
6個セット 1,500円 12個セット 3,000円



味付け前の素きらずをた
っぷり1500g、缶詰めにし
ました。素朴な味わいで、
これはこれでおいしいん
です。そこに自分のアイデ
アをプラスすると...新し
い世界が広がりますよ!!

チャレンジきらず 2,100円

自分で作ろう!

「マイきらず揚げ」コンテスト

今では10種類以上の味があるきらず揚げですが、オリジナルの味付けを
してみませんか? 台所にあるものでも美味しく仕上がります。粉をつける
ときは、食用油を霧吹きすると安定します。塩やカレー粉、シナモン、イン
スタントコーヒーや飲料の素、ふりかけ、インスタントスープなどなど、アイ
デアは無量大! チョコやキャラメルでもおいしそう。

マイきらずコンテスト開催

自分の作ったレシピを応募しよう!

優秀賞は、賞金と商品化したきらず揚げをプレゼン
トします。詳しくは店頭またはホームページにて。

<http://www.otoufu.co.jp>

まめぞう
しめんぼうん

2011
7月号

2011年7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

お弁当・仕出し事業 開始しました!!

■取扱い店舗...高浜、知立、東浦、西尾、安城店
■配達エリアは、お問い合わせください。



●豆蔵松花堂弁当
1000円

●高浜名物 とりめし
大420円 中315円

●湯葉豆腐懐石御膳
2000円



●お弁当 500円から

予告 7月下旬 OPEN!

LOHAS SOY cafe とうふや豆蔵 刈谷銀座店

豆腐と野菜のランチビュッフェレストランとテイクアウトデリ!
安全安心の食品・農産物から雑貨・お花までのショップです。
ヨガ・フラワーアレンジなどの女性のための
文化教室も! 女性が集まる明るくて元気な
お店を作ります。

スタッフ・パートさん募集
詳細は管理部 まで TEL.0566-54-0330

地域トピのクス

だいちきっず 参加者募集!!

子ども達と一緒に、家族で大豆栽培からお豆腐
作りに至るまでの活動を家族毎に行います。

主な年間スケジュール

- 第1回...7月10日(日)大豆種まき、草取り
- 第2回...8月26日(金) 写真大会&絵画コンクール
- 第3回...10月9日(日) 枝豆収穫
- 第4回...12月4日(日) 大豆収穫
- 第5回...2月12日(日) お豆腐作り

詳しくはホームページ <http://www.daizukids.com/>

畑:高浜保育園徒歩1分



ふれあい田んぼアート観賞会 田んぼアートを上から見てぬえりを書こう!

日時/平成23年7月2日(土)午前10時~午後3時(小雨決行) 参加費無料

高浜 夏休み特別教室 豆腐作り体験&ランチセット企画

レストランでハンバーガーランチを楽しんでから、
親子でにがりとすまし粉を使って作ったお豆腐の食べ比べをしてみましょう!

日時 7月22日(金)・29日(金)、8月4日(木)・11日(木)・18日(木)

12:00~レストランにて食事、13:30~おとうふ教室

要予約 料金/お1人様1000円(ハンバーガーランチセット価格) 場所 おとうふ工房いしかわ
お問い合わせ・ご予約/TEL.0566-54-0334 後藤・寺澤 大まめ蔵2Fレストラン 高浜工房2F

豆腐料理 レシピ

オグリシェフの豆腐料理

7月のメニュー 夏野菜カレー

- 材料(2名分)
- とろ豆腐.....190g
 - にんにく.....1片
 - しょうが.....適量
 - 玉ねぎ.....1/2本
 - にんじん.....2枚
 - セロリ.....2~3本
 - なす.....200gくらい

- カレー粉.....大さじ1.5
- マンゴーチャツネ.....20g
- 塩.....100cc
- 酒.....少々
- 醤油.....大匙1
- ガラムマサラ.....小匙1
- オリーブオイル.....適量
- 好みの季節野菜



野菜と豆腐だけで作ったヘルシーカレー!!

- 作り方
1. にんにく・しょうが・玉ねぎ・にんじん・セロリはみじん切りにする。
 2. ナスは1cm角に切り塩水にさらし、水を切っておく。
 3. 鍋にオリーブオイルと①を入れ強火で良く炒め、ナスを加えさらにいためる。
 4. ③にマンゴーチャツネとカレー粉を加えさらに炒める。
 5. ④に酒と醤油を加え軽く蒸詰め、とろ豆腐とガラムマサラを加えさっと煮込む。
 6. 好みの野菜を炒めて添える。



お店情報

直営店は 東京~大阪 全16店舗

■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 大曾根店 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
名古屋市中東区一社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)

■おぼんでまめ蔵 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114 TEL.0566-91-5102

■とうふや豆蔵 知立店
10:00~19:00 (日曜日のみ 朝市9:00~ 店9:00~18:00)
上重原町己ノ池88-1 TEL.0566-91-8280

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

Staff募集

店舗 工場 移動販売車 他
短時間パートさん・季節スタッフから中途採用社員
■平成23年度大学新卒予定者企業訪問受付中 7月末が第一回入社試験です
詳細は管理部 まで TEL.0566-54-0330