

薫風香る五月晴れ

冷やっこシーズン到来

五月になると日中の気温も20℃を超えるように成ります。そうするともうすっかり冷やっこシーズン到来です。冷やし中華の発売タイミングも同じで、「冷やし中華始めました」ポスターも丁度この時期に貼られます。冷やっこの美味しい温度も20℃だと知っていましたか？この時期は、食べる直前に冷蔵庫から出すのでなく、先じて室温に馴染ませてからの方が美味しくいただけます。やっこの薬味としてよく使われる生姜は、非加熱だとジンゲロールとして発汗を促し血行をよくして身体を冷やす働きがあり、過熱したものは逆にシヨウガオールとなって身体を芯から温める働きがあります。そのまま使うか、タレに加えて加熱するかによっても効能が変わってきます。気温も上下する季節です。ちょっと意識して冷やっこシーズンを楽しみましょう。

屋根より高いこいのぼり

五月になると日中の気温も20℃を超えるように成ります。そうするともうすっかり冷やっこシーズン到来です。冷やし中華の発売タイミングも同じで、「冷やし中華始めました」ポスターも丁度この時期に貼られます。冷やっこの美味しい温度も20℃だと知っていましたか？この時期は、食べる直前に冷蔵庫から出すのでなく、先じて室温に馴染ませてからの方が美味しくいただけます。やっこの薬味としてよく使われる生姜は、非加熱だとジンゲロールとして発汗を促し血行をよくして身体を冷やす働きがあり、過熱したものは逆にシヨウガオールとなって身体を芯から温める働きがあります。そのまま使うか、タレに加えて加熱するかによっても効能が変わってきます。気温も上下する季節です。ちょっと意識して冷やっこシーズンを楽しみましょう。

阜月にうれしい！冷やっこのタレ2種

●筍のそぼろあん

アク抜きした筍をさいの目に切り、豚挽き肉と一緒に胡麻油で炒め、刻み生姜、醤油、味醂で味を調えて、片栗粉でとろみをつける。熱いままでも、冷やしたものでも美味。



●アサリとわけぎのぬた

砂抜きをしたアサリをゆで、わけぎもさっと湯通しして食べやすい大きさに切る。みそ、砂糖、酢で少し濃い目に味を調え、山椒の芽を加える。

いろんな
アレンジやっこを
おうちで楽しもう



■集英社出版
おとうふ工房いしかわの
究極の豆腐レシピ 1400円

端午の節句「柏餅」

5月5日は、端午の節句。鯉のぼりに鎧兜の飾りと男子の節句とも言われます。なんととっても食べ物は、柏餅(関西では、ちまきですが)です。この柏の葉は、次の芽が出ないと落葉しないことから、家督承継、子孫繁栄の象徴でもあります。出来合いのあんこがあれば電子レンジで作れて意外に簡単！GWにおうちで子どもと一緒に巣籠もりクッキング。

■こいのぼり ドーナツギフト 各500円

豆腐を練りこんだドーナツのプチギフト。可愛いこいのぼりの袋に入っているので、お子様への小さなプレゼントにぴったり。



※全て税別表記となります

おからあんで作る柏餅

材料

- ・おからあん…200g
- ・上新粉…250g
- ・水…350g
- ・砂糖…10g
- ・柏の葉…12枚

作り方

- ① 上新粉、水、砂糖を耐熱ボウルに入れよく混ぜる
 - ② ①にラップをして電子レンジで3分加熱し、へらでよく練る
 - ③ 更に3分加熱し、クッキングシートの上でよく練る
 - ④ ③を12等分して楕円に伸ばし、あんこを包み、柏の葉で包む
- *生の柏の葉の場合は、一旦茹でて柔らかくしておく
*代用品としてサルトリイバラなどがある



■おからあん 370円



5月は初夏の海からの旨味を使ったデリが盛りだくさん。人気の春キャベツおからポテトサラダは桜海老と一緒に。新玉ねぎと炙り揚げの豆腐サラダは花かつおをたっぷりかけて和風ドレッシングでさっぱりいただきます。新登場の豆乳に漬け込んで作った自慢の柔らかかじゅーシーな鶏の唐揚げもおすすめです！お店では季節限定のお惣菜としても販売中です。

レストラン便り
阜月
風薫るとうふデリランチ
1080円

八十八夜 新茶

今年の八十八夜は、5月1日です。立春から88日目から新茶を摘むことから、童謡でもよく歌われているフレーズです。新茶の美味しさは、なんととっても爽やかな風味と旨味です。旨味は、冬の間にためた養分をじっくりと春に向かって新芽を出すからです。ちなみにこの旨味は、豆腐の旨味と同じグルタミン酸といわれています。お茶葉子やお饅頭に塩分があるとより美味しく感じます。もうひとつ美味しく入れる方法として、お湯の温度があります。沸騰したお湯を湯冷ましのようなもので70〜80℃に下げることです。大体、1回湯冷ましを通すと10℃下がるといわれています。美味しくいただけるのは、八十八夜から2ヶ月ほどです。美味しいお茶葉子と一緒に一服いただきましょう。

新茶フェア



- 抹茶カステラ 350円
- 宇治抹茶どら焼き 130円
- 抹茶栗蒸しようかん 160円
- 春のゆべしお抹茶と大納言 300円

お茶うけに最適 おうちで作ろう「豆乳水ようかん」

材料 (2人分)

【水羊羹の材料】水…200cc、粉寒天…2g、粉寒天…2g、こしあん…120g / 【豆乳寒天の材料】水…120g、粉寒天…3g、砂糖…50g、豆乳…180g、アーモンドエッセンス…少々

1. 水に粉寒天を入れ火にかけ、沸騰したら砂糖を加えて溶かし、水羊羹はこしあん、豆乳寒天は豆乳・アーモンドエッセンスを加えて混ぜ、火からおろす
2. それぞれを流し型に入れて冷やし固め、切り分け、お好みで青笹の上に交互に盛り付ける



北海道フェア

大豆の産地は、地元愛知以外にも北海道があります。愛知の大豆より、タンパクは少ないので柔らかめの甘味のあるお豆腐に成ります。帯広地区からは、大豆以外にも山芋、もろこし、ジャガイモ、小麦、乳製品と多くの原料を調達しています。そんな北海道の美味しいものを取り揃えました。自社商品と一緒にどうぞ。

- 北のほまれ 究極のきぬ 至高のもめん 各 350g 200円
柔らかい食感はこの時期の冷奴に好適。
- 究極のとうふ ゆきぴりかプレミアム 200g×2 200円
黒蜜を掛けて食べるとなんとも美味な トロロリやわらか食感のデザート豆腐。



まめの市 開催 日程：4月24日(金)・5月2日(土)・3日(日)・12日(火)

今月から1回増えました。新聞発行日の毎月第4金曜日です。

- 特典① 1000円お買い上げで選べるプレゼント おからパウダーorまめぞうプリン
- 特典② うれしい!ポイントカード スタンプ2倍デー!!
- 特典③ スペシャルサンスプライス!あの人気商品も!「お楽しみまめ袋」などいろいろ



5月のお値打ち品 ~冷奴フェア~

- * 豆蔵おすすめ冷奴食べ比べ4種セット 880円 (究極のきぬ・至高のもめん・湯葉寄せ豆腐・山芋寄せ豆腐・やっこのタレor塩ごま油)
- * 絶品 国産素材冷やっこ策とうふ 1丁 248円
- * たっぷり 450g 国産 絹・木綿 1丁 128円
- * よせとうふ各種 よりどり 2丁 298円 (臙、お米のジュレ、もろこし、枝豆)
- * よりどり3個298円コーナー新設しました!! (油揚げ・生揚げ・がんも・こんにやく など)

- * お豆腐屋さんの自家製惣菜 (うの花煮 ひじき煮 湯葉なます しぐれ煮 など) 各 198円
- * 揚げだし豆腐 (特製つゆ・大根おろし・柚子・すだち) 各 198円

- 毎週日曜日限定 豆乳入り食パン 2斤 450円⇒350円!!
- 工場直売所限定企画

(高浜・刈谷・東浦・安城横山・西尾花ノ木・岡崎エルエル・幸田・知立・滝ノ水・大曾根・一社・菰野テラス)
工場アウトレット品(割れ傷もの、ロット割れ品などワケ有り商品、品質には問題ないもの)を、開店時から限定販売いたします。例えば、ちょっと割れたり欠けたりしたお豆腐 2丁 100円など...

※お詫び：5/2(土)高浜本店大朝市は中止となります。店内・モーニングは朝7時よりOPEN致します。

株式会社おとうふ工房いしかわ 愛知県高浜市豊田町1丁目204-21 TEL 0566-54-0330 FAX 0566-54-0331

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

便利なお取り寄せは...

おとうふ工房 楽天

検索



店舗クーポン

- 1枚につき4袋まで ●他の割引との併用不可 ●値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●弊社直営店のみ利用可能 ●メグリア店・十勝農場店・ぐうびひろば店を除く

有効期限：2020年
4月24日～5月28日

究極のきぬ
至高のもめん
450g

30円引

有効期限：2020年
4月24日～5月28日

毎日とうふ
300g×3

30円引

有効期限：2020年
4月24日～5月28日

毎日えごま
豆腐

30円引

有効期限：2020年
4月24日～5月28日

【冷蔵】ふっくら
おからパン各種
リングパン各種

30円引

有効期限：2020年
4月24日～5月28日

まめぞう
豆乳1L

30円引

有効期限：2020年
4月24日～5月28日

だしたまり
すだちたまり

30円引