

●三河支社

岡崎市明大寺町寺東5-3
鈴熊ビル
0564(52)2260
FAX 0564(54)2336

●豊田支局

豊田市小坂本町4-2-7
0565(34)1553

●刈谷支局

刈谷市相生町2-11佐藤会計ビル
0566(21)6106

●三遠支社

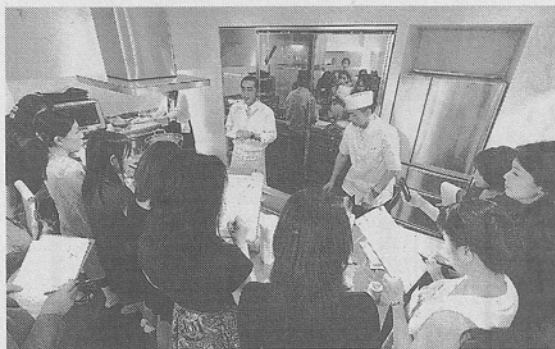
豊橋市駅前大通1-27-1
ウオール キャピタルビル8階
0532(54)2668
FAX 0532(35)7100

購読のお申し込み

☎ 0120-605-123

10:00~18:00(日・祝日除く)

WEBでのお申し込み

<http://www.chukei-news.co.jp>

おとうふ工房いしかわはとろける湯豆腐
のレシピ考案を呼びかけた

自社商品活用レシピ紹介

三河の食品事業者が独自に考案

話題探求

料理教室で需要喚起

三河地域の食品事業者が自社商品を使う料理のレシピを紹介する取り組みに力を入れている。消費者に商品の調理法や細かな特徴などを改めて知ってもらい、需要を喚起するのが狙い。同様の取り組みで比較的先行している大手食品会社にも負けじと独自のレシピを考案し、料理教室を開催したりミニ冊子を作成したりしている。

(刈谷・勝又佑記)

湯豆腐をPR

うな状態になる一見変 豆腐料理のレシピ本を
わった商品だ。 出版する計画という。

フルーツ汁粉、オイ
スターソース炒め。

料理を考案したのは
「サロネーゼ」と呼ば

砂糖の味に違い

豆腐製造、販売のおと
ろけ工房いしかわ(本
師、12年秋にクリナッ
社高浜市、石川伸社長)
は、ホームページ(H
リーミアクラブ)と組
4月にHP上で砂糖を

ミニ冊子作成、配布も



伊藤忠製糖のオリゴデッキン
の簡易レシピ集

P)上で女性好みの料
理のレシピを紹介して
いる。使用している食
材はとろける湯豆腐
の素。豆腐が溶けたよ
うな状態になる一見変
豆腐料理のレシピ本を
出版する計画という。

良く、現在は約200
の食品スーパーなどで
扱ってもらっている」
(同)といい、効果も

料理教室で料理のレ
シピを紹介する。外部
の料理教室講師の協
力を受けて、随時品
数を増やして、現在
は約150品を揃えて
いる。このうち家庭
向け液し「など身近
な料理で白だしを使
用するレシピをまと
めたミニ冊子「いつ
でもメニュー」を作
成し、購買客らに配
布している。

料理教室で料理のレ
シピを紹介する。外部
の料理教室講師の協
力を受けて、随時品
数を増やして、現在
は約150品を揃えて
いる。このうち家庭
向け液し「など身近
な料理で白だしを使
用するレシピをまと
めたミニ冊子「いつ
でもメニュー」を作
成し、購買客らに配
布している。