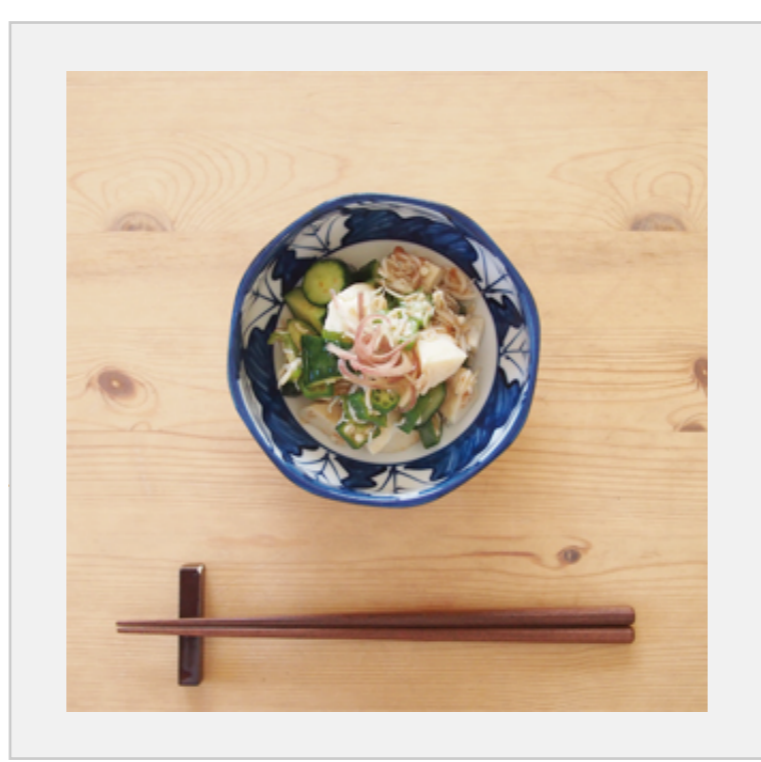


旬のかまぼこ便り

9月

大きな顔して  
ふんぞりかえっていた入道は南へと帰り、  
空と大地の間に、大きな羊がやってきた。  
少し寂しげな空は淡い青。  
その空の際まで手を伸ばすように、  
白い塔が顔をのぞかせる。  
雲一つない晴天の日よりも  
空が大きく見えるのはなぜだろう。  
深呼吸をして、また空を見つめると、  
小さな鳥が、  
浮き雲を目指して羽ばたいていった。

9月の料理



豆腐かまぼこちりめんじゃこの梅肉和え

貴真夏の間たまった疲れが出やすい9月。  
梅肉を使った和風サラダでさっぱりとリフレッシュしませんか？  
おとうふかまぼこ「絹」なら、梅肉との相性も抜群。  
ちりめんじゃこの風味も食欲をそそる、ヘルシーな和え物ができました。



- 材料
- おとうふかまぼこ「絹」
  - キユウリ
  - オクラ
  - ちりめんじゃこ
  - ミョウガ
  - 梅干し
  - ごま油
  - 麵つゆ

● つくりかた ●  
LET'S COOKING



※市販の梅肉チューブでも大丈夫です。



とうふ屋大楽さんはのどかな田園に囲まれた場所にあります。

● 今月のコラム

おとうふかまぼこ「絹」は、貴千で唯一と  
いういいコラボ商品。材料となる絹ごし  
豆腐は、いわき市平の「とうふ屋大楽」さん  
で作られています。

とうふ屋大楽は、古跡「甲塚古墳」のそば、  
のどかな田園の中に店を構える豆腐店。  
店のそばには美しい清流が流れ、力強く  
育った稲が風に揺られてさらさらと音を  
立てる。そんな清らかで美しい環境の中で、  
こだわりの豆腐づくりに励んでいます。

店主の大楽さんが大切にしていること。



おとうふかまぼこに塩をちよびり付けて頂くと、豆腐の日みかぶつと引き立ちます。シンプルで通な食べ方です。

それは「子どもたちにほんとうのおいしさを伝えたい」ということ。大楽さんのつくる豆腐は、しっかりと「豆の味」がします。ああ、これが豆腐なんだなと納得してしまうような、素朴で、深い味。大楽さんの豆腐を食べた子どもたちの笑顔が思い浮かびます。

「絹」に含まれる豆腐の割合は、実に60%にもなります。豆腐に込められた「子どもたちにほんとうの味を伝えたい」という気持ちは、「絹」にもしっかりと練り込まれているのです。大楽さんのものづくりへのこだわり。そして子どもたちへの思い。私たちがもしっかり受け継いでいきたいと思えます。

● 今月のスナップ

東京在住、小名浜出身のフォトグラファー・小名浜のシンボルを切り取りました。

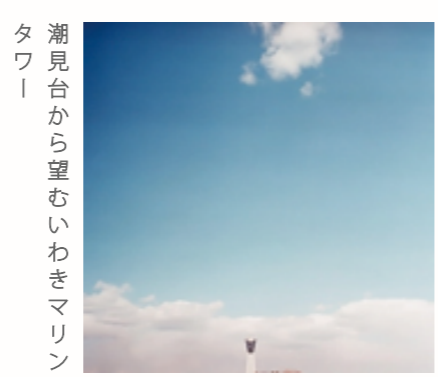


photo / aya



● 商品詳細ページへ

● 今月のかまぼこ

おとうふかまぼこ「絹」

手作り豆腐を、丁寧に握りあげたかまぼこに練り込んだ逸品です。やわらかい口当たりとやさしい味のかまぼこです。