



旬のかまぼこ

9月

海にも山にも近い、いわき市平の菅波地区。

今から千年以上に作られた

甲塚古墳が静かに時を刻んでいる。

いったいどれほどの季節が、

ここで繰り返されてきたのだろう。

稲を刈り、糧とすることで育まれる命。

数百年繰り返されてきた人間の営み。

ここには、そんなことを感じさせる

不思議な時間が流れている。

9月の料理



とうふ屋大楽の「豆腐の味噌漬」、「油揚げの味噌漬」をつかった

豆腐づくしおつまみプレート

ひんやり冷酒に合わせたいおつまみのご提案です。

とうふ屋大楽がつくる2種類の味噌漬けに

白と黒、2種類の豆腐のかまぼこを合わせました。

シンプルに、じっくりと味わいたいおつまみです。



盛り合わせ

- 豆腐のかまぼこ「絹」
- 豆腐のかまぼこ「黒」
- 豆腐の味噌漬 (とうふ屋大楽)
- 油揚げの味噌漬 (とうふ屋大楽)

※豆腐かまぼこ「黒」は、貴千オンラインショップでは販売しておりません。『きせんと』のとうふ屋大楽コラボセット内に含まれております。



製造部長の酒井義光さん。早朝から豆腐づくりの毎日。

大楽の豆腐は、味が濃く、今まで食べてきた豆腐の概念を覆されます。舌触りは滑らか。コシがあり、煮崩れもしにくいのでいるいるな料理に使うことができますが、やはりシンプルに味わいたい、本当に贅沢な豆腐です。

●今月のコラム
いわき市の史跡・甲塚古墳のそばにある「とうふ屋大楽」。開業以来、豊かな自然の中でこだわりの豆腐づくりを続けてきました。大豆本来のおいしさが際立つ豆腐は、市内外にたくさんの方を魅せています。

そんなものづくりにこだわるのは、「子どもたちに豆腐の本当の味を伝えたいから」だといいます。安心安全だけでなく、本当のおいしさを伝えるために。真っ白な豆腐の中に、とてつもない努力とこだわりが隠されているのです。

しかし、製造を担当する酒井義光さんは、「これがお豆腐本来の味」だといいます。機械も昔ながらの機械を大事に使い、面倒な工程も省くことなく、豆腐本来の作り方を徹底してきました。だからこそ、体が喜ぶ味になるのでしょう。



大豆は、宮城県産「ミヤギシロメ」。原料にも徹底的にこだわる。

Let's Go!

とうふ屋大楽

福島県いわき市平菅波字九日田1-1 / TEL: 0246-57-1028 / <http://1028dairaku.web.fc2.com/>



貴千と いわきのうまいもの。コラボショップがオープンしました!

\\いらっしゃい! /

『きせんと』

いわきのかまぼこ貴千が、さまざまないわきのうまいものとコラボ。定期的に個性豊かな商品をご提案いたします。

数量限定：貴千と、とうふ屋大楽のコラボセット。



『きせんと』
GO!