



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて

東北産大豆100%使用

豆乳入りふんわり手盛り寄せ豆腐



東北産大豆100%使用
豆乳入りふんわり手盛り寄せ豆腐
250g
本体価格本体148円
(税込159円)

11月20日22年2月号掲載



ふんわり手盛り寄せ豆腐を手に、株式会社蔵王高原フーズのみなさん。手作りならではの商品を生み出しています



水に浸けてふくらませた、大粒の東北産ミヤギシロメ大豆



薬味はもちろん、大根入り肉そぼろをのせても美味



すりつぶした大豆。ここから、おからと豆乳に分けられます

昨年3月に発売し、まもなく1周年を迎える「豆乳入りふんわり手盛り寄せ豆腐」。食べる直前まで豆乳に浸った、大豆の甘みを存分に堪能できる贅沢な豆腐です。とてもやわらかいため、一つひとつおたまを使って手作業で盛りつけています。夏は冷ややっこ、冬はあたたためて。一年を通して愛されている手盛り寄せ豆腐の作り手を訪ねました。



株式会社蔵王高原フーズ代表取締役社長の工藤裕平さん。「大豆本来の甘さを召し上がっていただいて、お豆腐を好きになってもらえればと思います」

蓄積された大豆加工技術と手作りならではの味わい
伺ったのは、白石市にある株式会社蔵王高原フーズ。「弊社は、太子食品工業株式会社のグループ会社です。太子食品はどちらかというと、機械で大量生産することにより人が商品に極力触れることなく鮮度が保たれた商品を作るという方向性ですが、蔵王高原フーズでは手作りでなければ作れない味を追求しています。ふんわり手盛り寄せ豆腐

掲載商品はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協で購入できます。
※取り扱いのない店舗もございます。 ※宅配での取り扱いはありません。

お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821



1



2



4



5



3

- 工場長が追求した「一番おいしい濃さ」の豆乳。豆腐の材料にするのと同時に、後から充填する分は別にして冷やしておきます
- 豆腐の出来を決める、豆乳ににがりを入れてかき混ぜる重要な作業。機械に任せず、人の手でを行っています
- 手盛りの作業はビニールカーテンで仕切られたクリーンルームで行われています。外気は高性能フィルターを通して取り入れ、衛生管理を徹底
- かつお節エキスの入った「お豆腐のたれ」も同梱し、加熱殺菌等の工程へ
- 外装をかけて、最終的な検品作業を丁寧にいきます



株式会社蔵王高原フーズ工場長の佐藤宏介さん。「手盛りじゃないと寄せられないほどやわらかい食感をぜひ楽しんでいただきたいです」

豆腐は、太子食品が80年かけて培ってきた豆乳製造技術と、伝統的な手作りの豆腐の良いところをハイブリッドして作った商品です」と代表取締役社長の工藤裕平さんは話します。「例えば、にがりや豆乳に入れて混ぜる工程ですが、どの程度混ぜるのか、一回転なのか、一回転半なのか、その加減は気温や湿度によって異なる、蓄積された経験があったからこそ出来る職人技です。その結果出来る職人技です。その豆腐の食感を、ぜひ味わっていただきたいと思います」

豆乳の最後の一滴まで：豆腐好きにはたまらない東北産大豆の甘み

工場長の佐藤宏介さんが工場内を案内してくださいました。「大豆は東北産のミヤギシロメ、現在（取材時）は宮城県産を使っています。国産大豆ならではの甘みをたくさん味わっていただきたいように、通常の豆腐よりも豆乳は濃く作っています。おいしくてまるまる一個食べられる、毎日食べたいと思っていただけるような豆腐です」。にがりを入れて徐々に固まっていくまで約30分。手際よくおたまで豆腐を掬い、パッケージに盛っていきます。そして、水ではなく冷えた豆乳が注がれていく光景に、取材班から歓声が。「豆乳に浸っているから、おいしさが逃げ出さず、ずっと作りたての味なんです」と太子食品工業株式会社取締役営業本部部長の梅内壱さん。「昔懐かしい、お豆腐屋さんのお豆腐を食べよう、と開発された商品です。地元大豆を使って地元で作ったお豆腐を、ぜひ地元の方に食べていただきたいですね」



太子食品工業株式会社営業企画室 田中雅浩さんのおすめは薬味と合わせた食べ方。「豆腐が甘いので、生姜が合いますね」

冬はミシン目まで開封してレンジで2分ほどあたためるだけで温やっこに。豆乳はさらに温めて湯葉が張るのを楽しむのもあり。そのままシンプルに味わうのももちろん、同梱されている豆腐用のたれをかけた、生姜やネギなどの薬味と合わせた、肉そぼろをのせてもしっかり大豆の味わいを感じます。ぜひお試しください。



太子食品工業株式会社仙台営業所 中田千賀子さん。「肉そぼろと食べるのが好きです。大豆の味がしっかりしているので、肉の味にも負けません」

古今東北商品の一部が楽天市場で購入できます！

楽天市場「古今東北」Webサイト 古今東北 楽天 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontohoku/>

【送料無料】の商品セット企画もご用意しております。

こちらからチェック！

