



岩手県産大豆リュウホウ100%使用

つるうま絹とうふ

口当たりが良く、
大豆の甘味が感じられる

お豆腐です



古今東北の産地から

岩手県産大豆(リュウホウ)を使用した。リュウホウは甘み、コクがあり、渋味、えぐみが少なく、お豆腐に適した品種です。そのリュウホウを、青森の工場で、八甲田山伏流水を使用して作りました。

消泡剤や乳化にがりを使用していませんので、大豆本来の味わいが楽しめます。

太子食品工業株式会社のみなさん

太子食品工業は、1940年にみちのく南部地方に創業。豊かな自然、大地が育んだ水と大豆をベースに、伝統と匠の技を鍛え、数々の商品をお届けしてまいりました。

大豆を科学して80年強。大豆の機能性が次々と明らかにされる今、私たちはお客様の健やかな生活を願い、より自然でより機能性の高い商品をお届けし、生命を育むことを使命と信じ挑戦し続けてまいります。

(2022.8)



〈こだわりの原料〉

おいしい「お豆腐を作るためには、おいしい水が必要」です。太子食品の十和田工場では、八甲田山系を水源とする伏流水を使用しています。

もうひとつの主役である大豆も、岩手県産リュウホウを100%使用しています。リュウホウは豆腐にすると甘み・こくがあり、えぐみが少ないといった特徴のある大豆です。

〈こだわりの製法〉

冷やした豆乳に「にがり」を加え加熱し、時間をかけてゆっくりと豆乳を凝固させています。そうすることで、きめ細やかな舌触りの豆腐に仕上がります。

また、豆乳の製造工程で発生する大量の泡を消す目的で使用する消泡剤を使用しておりません。消泡剤は製造効率を上げる為につくられた添加物です。食品安全の基準をクリアして使用することに問題ありませんが、原材料には自然のものを使用したいと考える太子食品のポリシーです。

〈おすすめの食べ方〉

大豆の甘みが感じられ口当たりの良い食感のおとうふなので、シンプルに夏は冷奴、冬は温奴で召し上がっていただくのがおすすめです。夏は釜揚げしらすと鰹節、大根おろしでさっぱりと。冬は容器からお皿に移し電子レンジで温めた豆腐にお好みの具材で作った餡をかけて。もちろんお味噌汁など普段使いのお豆腐としてもおすすめです。



〈こだわりの「自然」〉

太子食品の商品の美味しさの源は「水」。十和田工場の水は、この水源から四季変わることなく滔々と地下を流れ来る伏流水を使用しています。

太子食品の工場は全て、十和田工場のように山がありブナ林があり、湖沼がある国立(定)公園近くのせせらぎの畔に工場を立地、よりいい水で生命を育ていこうと考えています。

～太子食品工業HP「タイシの理念」より抜粋～

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

東北産の大豆を使い、東北の工場で製造し、東北の消費者さまへお届けすることで、復興のお役に立てればと考えています。農家の皆さまを応援し、地産地消に取り組んでいくことで少しでも東北の元気につなげていきます。

〈商品名〉岩手県産大豆(リュウホウ)100%使用 つるうま絹とうふ

【分類】: 日配

【製造者名】: 太子食品工業株式会社

【製造地】: 青森県十和田市

【主な原材料】: 丸大豆(岩手県産)／塩化マグネシウム(にがり)

【内容量】: 150g×3

【保存方法】: 要冷蔵(10℃以下)

【賞味期限】: D+21日間

【JANコード】: 4573381184271

【ITFコード】: 14573381184278