

東北産大豆100%使用

豆乳入りふんわり手盛り寄せ豆腐



春夏ver.



秋冬ver.

東北産大豆で作ったふんわり
柔らかな食感のお豆腐です。

古今東北の産地から
東北産大豆を一〇〇%使用してつくったお豆腐を豆乳で包みました。ふんわりやわらかな食感で濃厚な豆腐の味わいが特徴です。
一つ一つ手盛りで寄せていて、専用のタレがついています。お好みで薬味などを添えてお召し上がりください。

太子食品工業株式会社蔵王工場のみなさん

自分の家族のごはんを作るように、「美味しい。」と喜んでいただけるお客さまの顔を思い浮かべながら、ひとつひとつ丁寧に作っています。

お子さまからお年寄りの方まで、毎日食べていただくものを作っているという自信と使命感。自然の恵み豊かな環境に囲まれ、この恵みをそのまま、皆さまの毎日の食卓にお届けしたいと、日々励んでいます。



〈へだわりの原料〉

おいしいお豆腐を作るためには、おいしい水が必要です。太子食品工業蔵王工場では、蔵王国立公園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、東北産大豆（ミヤギシロメ）を100%使用しています。ミヤギシロメは加熱後のえぐみが少なく、ほんのりとした甘み特徴で、他の大豆と比較しお豆腐に最良といわれる品種の一つです。安全安心な商品作りをするためには、その大豆が育まれた環境も私たちにとっては大切なものです。大豆農家さまとのふれあいを大切にし、その方々の手から私どもの手へ、そしてお客さまのもとへお届けしています。

〈へだわりの製法〉

冷豆乳よりも大豆の甘みが残る温豆乳から作ったお豆腐を一つ一つ手作業で盛りつけています。温豆乳からお豆腐を作る場合「にがり」との反応が早いので、機械化・大量生産が難しいとされています。昔ながらの「にがり」を使い、太子食品工業蔵王工場では「消泡剤不使用」で消費者の皆さんにお届けしています。

〈こだわりの「昔ながらのにがり」〉

「できるだけ添加物を使わずに作る。」ことにこだわって作っています。

一般的に、固まる速度がゆっくりになる「乳化にがり」を使用し、大量のお豆腐を作ることが主流ですが、「乳化剤」特有の風味が残ります。素材本来のおいしさをお客さまにお届けするため、昔ながらの「にがり」を使用しつつ、独自の製造ラインを採用することで均一で美味しいお豆腐に仕上げています。

〈おすすめの食べ方〉

大豆の甘さが強いお豆腐なので、添付のたれや、お塩などシンプルに召し上がっていただくのが一番のおすすめです。夏は薬味を添えたり、冬は蓋をすこし開けてレンジで2分程加熱し温奴にして頂くのもおすすめです。

ガツンと食べたいときはひき肉を醤油・酒・みりん、お好みでニンニクを加え甘辛く味付けしたものと卵の黄身を添えてスタミナ奴に。濃厚なお豆腐と甘辛く味付けしたひき肉の組み合わせが癖になります。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

東北産の大豆を東北の工場に製品に加工し、東北の消費者さまにお届けすることで、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〉古今東北 東北産大豆100%使用 ふんわり手盛り寄せ豆腐

【分類】：加工品

【製造者名】：太子食品工業株式会社 蔵王工場

【製造地】：宮城県白石市

【主な原材料】：丸大豆（東北産）、/塩化マグネシウム（にがり）、

[添付タレ]しょうゆ（小麦、大豆を含む）、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、かつお節エキス /調味料（アミノ酸等）、酒精、ビタミンB1

【内容量】：豆乳入り寄せ豆腐250g、タレ10g

【保存方法】：要冷蔵（10度以下）

【賞味期限】：製造日含め13日

【JANコード】：4573381183847

【ITFコード】14573381183844