

笑顔ひろがる 豊かなくらし
食の安全 子どもの未来 地球環境 守りたい

特集 世界の平和を願って……P4



(株) マルツネ
本社：愛知県知立市牛田町裏新切 2-3
設立：1975年
事業内容：豆腐・胡麻とうふ・玉子とうふ・
豆腐加工品・豆乳の製造・販売

「生しばり」のこだわりって何？

- 柔らかくて、大豆の味がしっかりしていて、値段も安く、日持ちもするのでうれしいです。(Y・Kさん)
- 甘味があつておいしい。絹なのにくずれにくく、味もしっかりあつておススメです。(高槻市 A・Mさん)
- 豆腐は絹が一番好きで、口の中はさらりとするので生協のは特においしい。(西淀川区 Y・Aさん)

生しばり豆腐ファンから
「うまー！」



「生しばり」……ビールのことではありません
「ご存知ですか！」
生協のお豆腐

「生しばり絹豆腐」のこだわりって何？

毎日暑い日が続きますね。暑さのせいで食欲が落ちたりしていませんか。そんな夏の食卓の救世主、お豆腐。今回は生協の豆腐を代表して、「生しばり絹豆腐」を紹介します。生しばり絹豆腐は100%国産の大豆を使用し、その旨みを生かすためすりつぶした丸大豆を生のままにしばりあげる「生しばり」という伝統的な製法でつくっています。

生しばり絹豆腐

製法 「生しばり」にこだわってます

大豆の旨みを生かせる豆腐の伝統製法です。豆乳を搾り切れず、また手間がかかるため、現在中規模以上のメーカーでは、ほとんど行われていないそうです。



効率よりも美味しさを重視

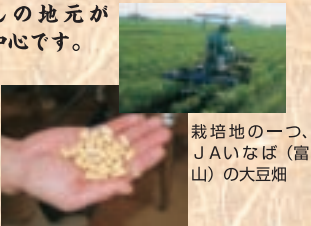
製法 豆乳濃度にこだわってます

豆乳濃度は約14%。(市場に出回る豆腐の多くは10%未満)コクのある美味しさを優先させています。



原料 大豆にこだわってます

大豆は国産100%。契約栽培で、作柄に左右されず、毎年安定的に確保できています。産地は、富山・新潟・愛知などマルツネさんの地元が中心です。



素材がイイから品質がイイ

原料 豊かな地下水が原料水

工場はカキツバタが群生する湿地帯に立地。南アルプスの伏流水を活性炭で濾過した水を使っています。



(イメージ写真です) 豆腐の成分比率の8~9割を占める水は、豆腐の味を左右する重要な要素です



ねばねば 夏ばて防止の冷やっこ 作り方

- 1 生しばり絹豆腐1丁を1/2にカット軽く水を切って、器にのせる。
 - 2 オクラは、塩でもんで表皮のチクチクを取ったら、レンジで軽くチンして、輪切り。
 - 3 大葉とみょうがを千切りにする。
 - 4 ★の材料を混ぜる。
 - 5 オクラ、大葉、みょうがの順に器に盛り付けて、食べる時に4をかけていただきます。
- ※なす各自1本の表面を焼いて皮をむき、焼きなすにして豆腐の横につけると、ちょっと豪華なおかずになります。

- 材料(4人分)
- 生しばり絹豆腐300g ……2丁
 - オクラ……………8本
 - 大葉……………5枚
 - みょうが……………3本
 - ゴマドレッシング……………大さじ3
 - ★めんつゆ……………大さじ2 (ストレートタイプ)



カタログ
8月4回(8月10日~配布)
生しばり絹豆腐 300g×2 168円