

▶▶8ページより続く

生産者さん おじゃましま〜す



堂本食品(株)

広島県

特集

ほうれん草と一緒にあえて
 簡単便利で家族に好評です。
 子どももおいしいと喜んでいきます。

(組合員さんの声)

働く主婦が増えてきた約20年前、“簡単でおいしい白あえの素を”と開発されたのが「CO・OP白あえベース」。家庭で作るときのように豆腐を練って作られています。

—— 始まりは1人の主婦

始まりは、製造メーカー堂本食品で働く、広島県のある1人の主婦の“お母さんの味付け”でした。「季節ごとの旬の野菜を食べて欲しいから、いろいろな野菜とあえたときに食べやすいものを」と、“そのまま食べてもOKだけど、あえたときに野菜の邪魔をしない味付けと具材”をコンセプトに、練りゴマを利かせ、椎茸・人参・こんにゃく入りで開発されました。“ほんの少しの手間と工夫でわが家ならではの一品がすぐに完成”が生協の組合員さんの気持ちをつかみクチコミとリピートで広まっていき、ご家庭ごとのアレンジレシピは数知れず。

—— 豆腐の原料大豆を国産に

2004年からは原料に国産大豆使用の豆腐を使って、CO・OP商品となりました。白あえを最初から家庭で作るのは結構大変です。日持ちする(冷蔵60日)ので、買い置きもできて便利な一品です。



旬の野菜とあえよう

白あえベースを使ったおすすめレシピ

堂本食品の寺岡さんから聞きました。黄金比は1:1、180gの旬の野菜などとあえてくださいね。参考に2種類教えちゃいます♪



菜の花とちくわ

菜の花150gをゆでて3cm長さに切り、うすめの輪切りにしたちくわ30gと。

組合員さんのご意見を参考に季節のレシピを考えています



堂本食品 開発室 主任 寺岡さん

白あえベースができるまで



練った豆腐(8ページ写真)に調味料を加えてから、網で濾された白あえ部分



具材の“ゆでた人参”“水で戻した乾燥しいたけ”“こんにゃく”



具材、白あえの順で袋に充てんし、加熱殺菌されます

毎日自前の検査室で、抜き取り検査をします



豆腐は水分と栄養分が多いので、レトルト加熱殺菌後にも生菌検査で確認しています

検査室 とき 磨さん



かぼちゃの白あえ

かぼちゃ180gを蒸して、白あえベース1袋と。(冷蔵かぼちゃでもOK)



夏〜秋

春