

# 城東南地域活ニュース

# たんぽぽ



久しぶりの対面での学習会、1月20日(金)に「生しぼり絹豆腐」でおなじみのマルツネさんに来ていただいて、おいしさの秘密を教えてくださいました。



## 生しぼり絹豆腐

参加した組合員さんの感想です!

とうふ1丁に何粒の大豆が使われているか前から気になっていました。  
◇もめん1丁(400g)に大豆約320粒使用。  
意外に多くの大豆から作られている事がわかり、嬉しかったです。

安心して食べられ、幸せを感じます。  
豆腐は、栄養豊富で、なくてはならない食材ですね。マルツネさんの豆腐の良さがよくわかりました。これからも毎日食べますね。



◎生しぼり豆腐が大好きです!  
これからも国産大豆・安心安全にこだわり、良い物を製造していただきたいです。

### マルツネの豆腐は

- ・国産大豆100%使用
- ・にがり100%使用
- ・消泡剤無添加
- ・伝統の生しぼり製法

◎充填豆腐と糸綿豆腐の作り方がよくわかりました。  
消泡剤も使われてなくて安心ですね。

◎国産大豆を使って作られていて安心!!  
価格も買い易くて助かります。  
ありがたいですね!

冷蔵 マルツネ

自動注文  
生しぼり絹豆腐  
300g

原料:遺伝子組換えでない  
国産大豆を生から絞った、苦みと洗みの少ないなめらかな絹豆腐。  
(59kcal・食塩相当0g/100g)

賞味期間:お届け日を含め12日



◎夏はサラダやそのまま食べたり、冬は少し利用が減りがちな我が家ですが、いろいろアレンジして、もっと食べたいと思いました。

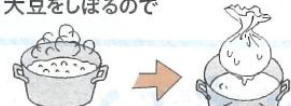
◎マルツネさんのホームページを見て、レシピを参考にしますね!

### 生しぼり製法とは、 生大豆から豆乳をしぼる作り方のこと

- 1 大豆を水でふやかす
- 2 ①をすりつぶす
- 3 生のまましぼって豆乳をつくる



ちなみに  
一般的なお豆腐は、煮沸してから大豆をしぼるので



とれる豆乳が多く、お豆腐が量産できます!

こうすることで、とれる豆乳は少なめだけど、大豆の甘みを感じられて、えぐみもなくなるんだ!



商品学習会や見学会に興味のある方は、  
「組合員サービスセンター」へ問い合わせください。  
城東南地域活動委員会

### 組合員サービスセンター

フリーコール 0120-299-070

FAX 0120-299-230

携帯からは 072-856-7671 (有料)  
(月・土曜日 9:00~17:00 火~金曜日 9:00~18:00)

