

歳時記 まめぞう通信



発行 おとう工房いしかわ

神無月一寒露

今年度はブラジル・リオでオリンピックとパラリンピックが開催され、感動で胸が熱くなる話題が沢山ありました。今から52年前、東京オリンピックが10月10日に開幕し、この日が体育の日と制定されました。ちなみに降水確率が一番低い為、学校の運動会もこの時期でした。

小学校の運動会といえば万国旗や球入れ、綱引き、そして家族で重箱にご馳走を一杯もって、みんなで参加する行事と多くの人がイメージされますよね。組み体操もなくなって寂しい限りです。そんな今でも、天高くなったこの時期は、昔校庭で食べたおにぎりや卵焼きの味が脳裏をかすめます。

たまには家族を誘って出かけたかったですね。そして、4年後の東京オリンピックが今から楽しみですよね。頑張れニッポン！ (こん)



外に出かけて、秋のランチタイム

大学芋

さつまいもを皮つきで乱切りにし、2~3分レンジで加熱。油で素揚げにする。同量の砂糖・水を溶かし、醤油を少々加えたタレに絡める。

巾着煮

油揚げを袋状に開き、卵を割り入れる。口を爪楊枝でとめ、砂糖・醤油の濃いだし汁で煮る。



油揚げ入り千草焼き

にんじん1/4本・細ねぎ3本・味付け油揚げ4枚を細かく刻む。溶き卵4個に醤油・砂糖・塩と具材を入れ、フライパンで厚めに焼く。



日本昔話のあれ

そよ風が心地よい季節。青空の下で食べるお弁当は格別。子供の頃、日本昔話に出てくるような、竹皮に包まれたお握りに憧れていました。旅人が懐から取り出し、モグモグ食べるあのシーン。何でもない、普通の白い握り飯とお漬物を食べる場面が、私にはとっっても輝いて見えました。

竹皮は、水分を適度に吸うので、お握りの美味さを保ってくれます。抗菌防腐作用もあり、ごはんを包むには最適な素材でした。また、昔のお握りの主流は海苔を巻かず、具材には大粒の梅干しを入れたもの。というのも、江戸時代以前、海苔は高級品で一般庶民には手の届きにくいものだったのです。竹皮に包まれたお握り、実はこの形になったのにも理由があったのですね。

新米の美味しいこの季節。お握りを丁寧に握り、幼き頃の憧れの気持ちも一緒に包み込んで、ふらりと一人旅に出かけるのもいいですね。

(こま)

有効期限 9/30(金)~10/13(木)

新商品

絹豆腐を溶かして汁までおいしい鍋

豆腐がトロトロになる鍋セットの絹豆腐です。



¥50 OFF

- 1枚につき4丁まで
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く

有効期限 9/30(金)~10/13(木)

新商品

おさかながんも

溶かし鍋に合う、お豆腐屋さんのお魚がんです。



¥50 OFF

- 1枚につき4袋まで
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く

有効期限 9/30(金)~10/13(木)

高浜とりめしの素

高浜の郷土料理、簡単おいしい混ぜ込みごはんです。



¥50 OFF

- 1枚につき4袋まで
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く

有効期限 9/30(金)~11/3(木)

1000円以上のランチ

豆腐屋ランチで健康的なご飯を食べよう。



¥100 OFF

- 1枚につき4名様まで
- 本体価格より値引
- 豆腐屋レストラン各店にてご利用可 (イオン茶屋・常滑店を除く)

不思議な湯豆腐

今年で5年目となる人気鍋「とろける湯豆腐」をご紹介します。

透明な液体を鍋に入れ、豆腐とお好みの野菜を入れて、ひと煮たち。豆腐の角が溶け、鍋が白濁してきたら食べ頃です。絹こしはトロっと、木綿はホロホロした食感が口いっぱい広がるこの鍋。ポイントはこの「透明な液体」にあります。液体の中に重曹が入っているので、重曹の弱アルカリ性に反応して、豆腐が溶け出すのです。他にも、油揚げを鍋に入れるのもオススメ。中からふわっと溶け、湯葉のようになります。牛肉や豚肉を入れれば、肉が柔らかく、臭みもなくなり、驚くほど美味。締めは、ご飯と溶き卵で雑炊に。お好みでポン酢を少しかけるのも、味のアクセントになります。

(みず)

新商品



鍋を囲む

ぐつぐつ
とろとろ
はふはふ

鍋をつつく

今では、冬の定番メニュー鍋もの。ひとえに言っても、湯豆腐やすき焼き、キムチ鍋におでん、それぞれの家庭、地域によって、さまざまな味があります。

食卓の中央に鍋を囲み、それぞれが好きのように自分の箸でつつくスタイルは近年になってから。古くは縄文時代から歴史がある鍋は、銘々に取り分けていただくスタイル。鍋のようだけど、煮ものや汁ものとなりません。

昭和30年代以前までの囲炉裏がある地域では、食事の時間になると、その家の主婦が杓子で取り分けていました。昔は家長の権力がとても強かった一般家庭でも、勝手にとることは許されていなかったそう。食べものに関しても主婦に全てまかされていたそうです。大切な食糧を家族全員に分け与える権利を任せられるというのは、昔ならではの一家を支えるしくみ。仕事の役割分担がはっきりとしていた歴史ですね。好きなものを好きなように食べられるって、とっても贅沢。

鍋のルーツを知ると次の鍋時間はずつきあうのが、ひときわ嬉しくなるお話です。(はら)



土鍋の手入れ

お鍋の季節になりました。多くのシーンで登場する「土鍋」。実は土鍋との付き合いは最初が肝心。土で出来た、土鍋の表面には小さな穴が沢山開いています。その為、そのまま使用してしまうと、穴に水分や塩分が入り込み、それが原因で亀裂が生じてヒビ割れてしまいます。

そこで、使用する前に穴を埋める「目止め」を行いましょ。 「目止め」は簡単、おかゆを炊くだけ。お米のでんぷん質が穴を埋めてくれるのです。

目止めのひと手間、あなたと土鍋と長い付き合いが始まります。(ヒメ)

店舗情報



物販



レストラン併設店
※刈谷銀座店のみ、豆腐ビュッフェランチ

大まめ蔵 高浜店
☎ 0566-52-0140

西尾花ノ木店
☎ 0563-79-5282

Tぽーと高浜店
☎ 0566-52-7407

イオンモール多摩平の森店
☎ 042-514-8216

大曾根店
☎ 052-991-1014

安城横山店
☎ 0566-91-5102

一社店
☎ 052-704-4181

聖蹟桜ヶ丘店
☎ 042-338-6588

滝ノ水店
☎ 052-848-7558

半六邸店
☎ 0569-22-0120

知立店
☎ 0566-91-8280

港南台バース店
☎ 045-834-2082

刈谷銀座店
☎ 0566-91-8547

イオンモール名古屋茶屋店
☎ 052-398-6141

トヨタ生協メグリア本店
☎ 0565-27-5095

オリエント錦糸町店
☎ 03-5637-7521

幸田店
☎ 0564-83-8039

イオンモール常滑店
☎ 0569-89-0518

清水屋春日井店
☎ 0568-37-0766

市川ニッケコルトンプラザ店
☎ 047-370-5551

岡崎エルエルタウン店
☎ 0564-58-2131

太陽の味 den
☎ 0564-62-0870

平和堂ビバモール名古屋南店
☎ 052-829-1212

東京スカイツリータウン・ソラマチ店
☎ 03-5809-7801

東浦店
☎ 0562-84-3210

デンビール ホレ・フェスト
☎ 0566-92-7755

イオンモール各務原店
☎ 058-372-2330

松坂屋高槻店
☎ 072-681-8856