

歳時記 まめぞう通信



発行 おとうふ工房いしかわ

神無月 霜降

山から紅葉の便りが届きます。

会社のさくろが、花梨がと沢山の実をつけています。あんなに暑かった夏も跡形なく、秋雨が降ることに秋色が深まってきます。本格的に寒くなる前の今、美味しい鍋といえは「おでん」。コンビニではお盆が過ぎたらセールが始まりま

す。僕らの子供時分は、年中、駅の待合室の中の売店でホセ（長い竹串）を刺した玉子やはんぺん、こんにやく、生揚げを売っていました。なぜか玉子のホセだけには赤いマジックで印が付いていて、ちよつぱり高くして特別感がありました。そしてお勘定は、ホセでの数ですという仕組みです。今でもそんなおでんを売っている飲食店がこの辺にはあります。

お店に入ってもまずおでんを食べ始めるなんて、ほのほのしていてなんかいい感じですよ。さあ、今夜は甘味噌付けたおでんで熱燗にしましょう。(ごん)



おうちおでん



進化した鍋

毎年人気の「とろける豆腐鍋」。煮進めると、不思議なことに豆腐がトロトロにとろけてきます。この時、豆腐のとろけた成分が汁に混じり、旨みの詰まった天然の豆乳鍋のようなのです。今年さらさらひと工夫を加え、進化した「とろける鍋」のご提案です。

今まで通り、鍋にはとろける鍋の素と水を入れます。ここに、ご家庭にあるコンソメスープの素とチーズを加え、旬の野菜や海鮮を入れて一煮立ち。このひと手間で、チーズのkokoroが美味しいとろける鍋に大変身します。他にも、冷蔵庫にあるキムチを入れれば、豆腐の旨味が詰まったキムチ鍋の出来上がり。とろける鍋の汁は、なんにでもあう万能スープなのです。現在、あなたのご家庭のとろける鍋のアレンジレシピをHPにて募集中です。皆さんのアイディアを是非教えてください。(ま)

わが家のとろける豆腐鍋レシピ大募集

「豆腐を溶かして汁までおいしい鍋(絹・木綿)」や、「とろける湯豆腐の素」を使用したオリジナルのとろける豆腐鍋レシピを募集します。アレンジだれや、メの食べ方でもOKです。わが家のレシピや、おすすめの食べ方を教えてください。

期間：2016年11月30日まで

方法：HPにてご応募ください http://www.otoufu.co.jp/recipe_contest

有効期限 10/14(金)～11/3(木)

新商品
木綿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木綿豆腐です。



¥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 10/14(金)～11/3(木)

新商品
豆腐鍋に合う肉厚油揚げ

味染み良くふくらと仕上がります。



¥30 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 10/14(金)～11/3(木)

おでんに便利 生揚げとがんも

これ1袋で、おでんに便利な生揚げとがんもが用意できます。



¥30 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 10/14(金)～11/17(木)

500円以上の惣菜

豆腐屋のヘルシー惣菜がお値打ちに。



¥50 OFF

- 1枚につき4食まで
- 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

日本のジーンズ

稲刈りも終わり頃。裸んぼの田園風景にすがすがしい風が吹いています。農作業着はいろいろあれど、特に女性の衣として代表的な『もんぺ』の良さを知ったのは、今年の夏。会社で二度目の農業研修へ行くことになり、大分の有機農家さんのところへ。

盆地で暑さが増す土地でいかにして快適に草取りができるか悩んだあげく、見つけた作業着がもんぺでした。戦時中の姿を彷彿とさせるこの衣は、今まで、田舎のおばあさんが履くものばかり思っていました。探し始めたらずいぶんかわいいたデザインがたくさんあるのです。色や柄も洋服と変わりないお洒落な生地。何といっても、もんぺの最大の魅力は、太ももまわりゆとりです。どんな動作もしやすく、風通し抜群。裾はゴムでしまっているの、虫も入りません。そしてお家着にもちょうど良い。日本のジーンズを是非一度お試しあれ。



(はら)



いも・たこ・なんきん

女性の好きな食べ物「いも、たこ、なんきん」。語呂並びが面白く、甘みの多い野菜は確かに女性が好みそうなものばかり。このことわざ、諸説色々ありますが江戸時代同様の意味で使われていた「芝居、こんにゃく、いも、たこ、なんきん」が始まりだそうで、南瓜の事を「なんきん」と言うところから関西地方が発祥だと考えられます。ちょうど今が旬の食材「いも、たこ、なんきん」を一緒に煮込むだけで現代女性でも大好きな秋らしい一品が出来上がります。

甘みのある野菜はスイーツに変わり、芝居はテレビドラマに変わりましたが、今も昔も変わらない女性の姿はまさに「いも、たこ、なんきん」だと感じます。

(ヒメ)

愛知で暮らす 醸造編

三河・知多半島は、醤油や味噌、酒など醸造文化の盛んな地域。昔は10月の酒造りの時期になると、季節労働者として杜氏さんが地方からやってくるほど活気にあふれていたそう。

今でも古くから受け継がれた蔵が多く残っているこの地域。醸造が栄えた理由。それは、この地域には良質な水、そして豊富な米・麦・大豆が育つからこそ、このような食文化が根付いたのです。特に、白醤油やたまり醤油、豆味噌文化はこの地域の特徴。発酵食品に興味のある方が、醤油や味噌を求めて全国各地から愛知へ来ています。

そんな皆に憧れられるこの地域。恵まれた環境に感謝の気持ちで一杯になります。ちなみに、酒の出来上がりは早い所で12月頃。家族や友人が集まる年末年始に、新酒を飲みながらアツアツのお鍋を囲んで。そんな妄想をしながら、酒蔵に緑の杉玉が吊るされるのを楽しみに待つのも良いですね。



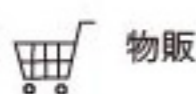
(みず)

少し寒くなったら、お家に帰って



秋鍋を
食べよう。

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

オリナス錦糸町店
☎ 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