

歳時記 まめぞう通信



発行 おとうふ工房いしかわ

霜月一立冬

暦の上ではもう冬がはじまります。

朝晩がすっかり冷え込んだ分だけ、あったかい食事が楽しい季節です。何より美味しい実った旬の素材がたくさん海から山から届きます。

こんな素材を簡単に且つ子どもに喜んでもらえるのは、煮込み料理で忙しいお母さんの強い見方でもあります。チキン、ポーク、ビーフに海鮮類をしっかりとソテーして、ジャガイモ、玉ねぎ、人参の3種をくわえてコトコト煮込めばOK。仕上げにカレー粉にするかベシヤメルソースにするか、はたまた醤油で仕上げれば和風に。まさに万能煮込みベースですね。我が家の隠し味は、コトコト煮る時にこっそり味噌を薄味で入れること。ぐっと奥行きが出て美味しいです。

日本の冬の定番料理の煮込み料理は、まさにお母さんの味。中でもカレーライスは、それぞれのお家で秘伝の味がある、まさにインド人もピツクリの日本の国民食です。

(りん)



実りの秋、
収穫の秋、
カレ
ーの秋。

日本のカレーを

深く味わう

散切り頭を叩いてみれば文明開化の音がする。明治時代にイギリスより伝わったハイカラな食べ物、カレーライス。当時のカレーは、日本でお馴染みの小麦粉を使ったトロミのあるもの。そして世界は戦争時代へ。カレーの国インドでは独立運動がはじまっていた。その時の革命家が日本へ亡命し、かくまったのが大都会新宿の一等地に店を構えるインドカレーの老舗・中村屋。そのお礼にカレーのレシピを教えたのが、インドカレーのはじまりです。ここで食べるメインメニューは骨付きのチキンカレー。真っ白なテーブルクロスがひかれたダイニングテーブルに綺麗な銀食器で提供されます。背筋をピンと伸ばして食べるスパイシーなインドカレーは家で味わうものとは別格のお店の味です。

カレーライスとひとえにいつても、たくさんのお店や家庭の味を楽しめるのも日本ならではの。日本のカレー文化を知ると、更なるスパイスが加わり味わい深いものになること間違えなしです。

(はら)

懐かしいお母さんのカレー

- ①玉ねぎ2個(1個半は薄切り、残りは半分を串切り)、おろし生姜大さじ1/2、おろしニンニク大さじ1/2を炒める。
- ②バター30g、小麦粉大さじ3、カレー粉小さじ4程度を入れ、炒める。
- ③人参2本、ジャガイモ5個も加え炒める。
- ④水600ml、コンソメ2個、ローリエ2枚、チャツネ大さじ3を加え煮る。
- ⑤塩、砂糖を揉み込み小麦粉をはいた一口大の鶏もも肉2枚を、別のフライパンで焼く。④へ加えさらに煮る。
- ⑥ケチャップ大さじ2、ソース大さじ1、醤油大さじ1/2、塩で味を調える。

大豆と大根のピクルス

- ①大根を小さめの乱切りにし、レンジで2分程度加熱。
- ②そこへ蒸し大豆を加え、さらに1分加熱。
- ③市販のピクルス液を加え冷ます。



カレーに添えて

有効期限 11/4(金)~11/17(木)

新商品 きらず揚げ 豊川いなり寿司味



程よい酸味の酢めしと甘い油揚げの味付けをイメージして作りました。

¥50 OFF

- 1枚につき4袋まで
- 他の割引との併用不可
- 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 11/4(金)~11/17(木)

新商品 きらず揚げ 瀬戸焼そば味



醤油ベースの香ばしい焼そば味を豚肉風味に仕上げました。

¥50 OFF

- 1枚につき4袋まで
- 他の割引との併用不可
- 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 11/4(金)~11/17(木)

おぼろ豆腐

濃厚な甘みと旨みの、なめらかに寄せた豆腐です。純豆腐鍋におすすめ。



¥50 OFF

- 1枚につき4丁まで
- 他の割引との併用不可
- 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 11/4(金)~12/1(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
- 他の割引との併用不可
- 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

おとうふ屋さん自家製の湯葉と豆腐の豆づくし

まめぞうの

おせち

二段重

新年を慶ぶ場に、まめぞうのおせち料理。縁起が良いと言われる「まめ」で作った、自家製の湯葉や豆腐をふんだんに取り入れました。美味しい状態でお届けするため、冷凍は一切しません。1つ1つに真心込めて12月30日に詰め合わせ、翌31日にお届け致します。
(みず)



10%OFF / 早期割引受付中
早割は12月4日(日)締切(おせち受付は12月15日まで)

価格15,000円
(税込16,200円)

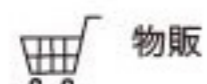
直営店舗または
FAX、お電話にて承り中
TEL 0120-418-102

焼き豆腐と七宝煮

湯葉入り煮なます

豆腐伊達巻

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

大曾根店
☎ 052-991-1014

滝ノ水店
☎ 052-848-7558

刈谷銀座店
☎ 0566-91-8547

幸田店
☎ 0564-83-8039

岡崎エルエルタウン店
☎ 0564-58-2131

東浦店
☎ 0562-84-3210

西尾花ノ木店
☎ 0563-79-5282

安城横山店
☎ 0566-91-5102

半六邸店
☎ 0569-22-0120

イオンモール名古屋茶屋店
☎ 052-398-6141

イオンモール常滑店
☎ 0569-89-0518

太陽の味 den
☎ 0564-62-0870

デンビール ホレ・フェスト
☎ 0566-92-7755

T ぽーと高浜店
☎ 0566-52-7407

一社店
☎ 052-704-4181

知立店
☎ 0566-91-8280

トヨタ生協メグリア本店
☎ 0565-27-5095

清水屋春日井店
☎ 0568-37-0766

平和堂ビバモール名古屋南店
☎ 052-829-1212

イオンモール各務原店
☎ 058-372-2330

イオンモール多摩平の森店
☎ 042-514-8216

聖蹟桜ヶ丘店
☎ 042-338-6588

港南台バーズ店
☎ 045-834-2082

オリナス錦糸町店
☎ 03-5637-7521

市川ニッケコルトンプラザ店
☎ 047-370-5551

東京スカイツリータウン・ソラマチ店
☎ 03-5809-7801

松坂屋高槻店
☎ 072-681-8856