

歳時記 まめぞう通信



発行 おとうふ工房いしかわ

霜月 一小雪

楓が赤く染まるといよいよ晩秋です。どこの家庭でも暖房器具が一年ぶりに登場して、冬物の服に初めて袖を通す時期でもあります。あたたかいものがおいしい時期ですが、最近では簡単お鍋が増えました。便利でいいんですがね。

そして今年も残すところ1ヶ月余りです。一年お世話になった方に感謝の気持ちを込めてヘルシーなお豆腐ギフトを。今年のテーマは、「冬をあたたかく暮らす」美味しいオリジナル豆腐鍋を用意しました。朝から支度して食事時間を待つ価値。囲炉裏に掛けられた鉄鍋が赤く揺れる炎でぐつぐつと煮立てると、皆が車座に並ぶ。そんな光景はもう今の家庭では見かけることはありませんが、お鍋パーティーを家族そろってや、お友達を誘って開きませんか。

そんなおもてなし鍋を、朝から仕込むというコトで演出してみました。誰かを想って料理を仕込む。そんな時間や価値を先人たちのようにするのもいいですね。

(らん)

「堅とうふで食べる味噌鍋」

みそ鍋の素に水を加え、肉・葉物・きのこ類以外の具材を入れ沸騰させる。ここまでを朝の準備で行い、具材によく味を染み込ませる。晩、残りを入れて一煮立ちさせれば、ご馳走鍋の完成です。

【材料】

みそ鍋の素1袋、水800cc、牡丹肉、味噌鍋の具(堅とうふ、豆乳白玉こんにゃく、大判がんも、牛蒡、人参、長ネギ、春菊、椎茸、しめじ、舞茸)

2016-2017 冬ギフトセット

堅とうふで食べる味噌牡丹鍋
2,000円(税込2,160円)

堅とうふ2丁、牡丹肉(バラ150g、モモ150g)
みそ鍋の素360g、味噌鍋の具(さがぎょうぼう100g、
豆乳白玉こんにゃく120g)大判がんも1枚



2016年冬ギフト
今年の冬は鍋を贈ろう



暮らしの中から 生まれたご馳走

豆腐とひとえに言っても絹や木綿、寄せ豆腐など固さや製法がさまざま。

雪国の加賀地方で有名なのは、縄でつるすこともできるぎゅっと身がまとった堅豆腐。秋の終わりに収穫した大豆は寒い季節のハレの日の行事ごとに豆腐に加工され、持ち運びしやすく、保存がきくように水分が少なく固いのが特徴。栄養たっぷりこの時期の大切なたんぱく源だったのでしょね。

食べ方は、煮込む、焼くなど、生で食べずに熱を加えて調理します。なかでも田楽は白山地方の名物のひとつで、焼くのが通常ですが、この地方では焼いた後、味噌汁に砂糖を加えたものに豆腐を入れ、煮て味を染みこませるといふ独特なもの。水分が少ない豆腐ですから、味のしみた豆腐はじゅわっと口の中でやさしい味わいが広がる、この季節にオススメのご馳走です。

自然の恵み、そして、暮らし知恵からの産物をありがたく頂戴して、寒い冬を乗り切りましょう。

(はら)

有効期限 11/18(金)~12/1(木)

臍(おぼろ)豆腐

純豆腐と相性抜群。大豆の旨みが強く、とても柔らかい豆腐。



¥50 OFF

- 1枚につき4個まで
- 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 11/18(金)~12/1(木)

大判ひろうす

具材たっぷり贅沢仕上げ。シャキシャキ蓮根の食感がたまらない。



¥30 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 11/18(金)~12/1(木)

究極のきぬ 450g 至高のもめん 450g

国産大豆100%使用した究極・至高のお豆腐



¥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 11/18(金)~12/15(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
- 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

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。何ととっても、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の「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。



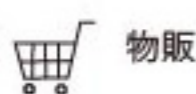
(みず)

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