



団欒 美味しい鍋

朝晩はぐんと冷え込み、
温度差で体調が崩れがちなこの季節。
家に帰ったら簡単あったかお鍋を。
がんばった日にはちょっと贅沢にすぎ焼き。
みなでひとつのお鍋をついたら、
ほっこりカラダもココロも温まる。(おさ)



レシピはウラ面にて紹介中

神無月一霜降

「菊人形」地元の秋の風物詩に菊人形を祭るイベントがあります。江戸時代から見世物として一斉風靡した菊人形ですが、現代では、知る人も少なくなりました。人形の飾り付けをする人を「菊師」といい、地元吉浜出身者が全国の菊人形展を担ってきました。彼らは菊の花を切らずに鉢のまま飾るといふ独特な製法で長期保存を可能にしました。当時では、北海道から沖縄まで行なわれる人気の興行だったと聞きます。今改めて見ると、この等身大の人形は、シユールでキツチュでノスタルジックな感じです。何よりモデルが江戸時代のままの胴長短足平たい顔族のままなんです。

今でも、貝殻などを使った細工人形の見世物小屋が、人通りの無い街中の至るところに一年中あります。それは、歌舞伎やNHKの番組がモチーフとなったものが多いのですが、なぜか実物大? 日本人体系のウルトラマンとアナが居たりして笑いを誘います。そんな見世物も昔は、唯一の大衆芸能情報だったのでしょう。豊富に情報が有り過ぎて、個人主義で誹謗中傷が罷り通る現代社会なら、いっそ情報の無い時代の方がなんだか幸せかなとも思います。タイムスリップしに一度、遊びに来て見ませんか?

(おん)



材料の塩味も生かして

混ぜるだけトッピング

アボカドしらすの塩こんぶ冷奴

アボカドを刻み、オリーブオイル・塩昆布・しらすを加えて混ぜ合わせます。
絹豆腐にのせれば、簡単居酒屋風やっこに。
ほどよい塩加減でお酒も進みます。(こま)



こんがり油揚げの秋茄子アンチョビ風味

茄子を1~2cmほどに刻み、オリーブオイルで炒めます。アンチョビを加えて味を調べ、カリカリに炙った油揚げにのせれば出来上がり。油を少量加えると炒めやすいです。レモンを風味付けにのせて、お酒のあてにもピッタリ。



たっぷり春雨入り肉豆腐



すき焼きにも便利!

味染み加工をした煮込みに適した木綿豆腐と美味しい割下、春雨がセットに。たった10分煮込むだけで、まるで長時間煮込んだかのようにしっかり味が染み込む簡単キットです。

材料(2人分)

- ・豆腐百珍たっぷり春雨入り肉豆腐…1袋
(セット内容:豆腐2枚、たれ1袋、春雨1袋)
- ・長ネギ…1本 ・玉葱…1/2個
- ・椎茸…2枚 ・春菊…50g
- ・京かく麩…1枚 ・水…200ml ・牛肉…300g

作り方

- ①春雨は湯戻し(約2分)し、湯切りしておく。
- ②豆腐を8つに切り分ける。
- ③野菜を食べやすい大きさに切る。
- ④フライパンにタレ・水200ml・①～③を加えて火にかける。
- ⑤豆腐に味が染みるまで煮たら、牛肉を入れる。

～秋冬おすすめキット商品～

お好みの具材をいれるだけでお豆腐鍋が楽しめる、とろける湯豆腐の素とお豆腐がセットになったキット商品です。今年、あごだし入りでさらに旨みアップ!

材料(2人分)

- ・豆腐を溶かすあごだし付もめん…1丁
(セット内容:豆腐1丁、あごだし入りスープ)
- ・肉厚油揚げ…2枚
- ・お好みの野菜…適量

作り方

- ①添付のスープと水500ccを鍋に入れる。
- ②豆腐と具材をカットし、①に入れ、火にかける。
- ③豆腐の表面が溶けて、スープが白色になったら食べ頃。ポン酢やごまだれ、お好みのタレでどうぞ。(まつ)



豆腐を溶かすあごだし付もめん

今年も稲刈りが終わり、店頭には新米が並び始めました。もちもち・ツヤツヤの美味しいお米が味わえるこの時期は、毎年幸せを感じます。新米をもっと楽しむために、少しこだわって土鍋炊きごはんに挑戦してみるのが良いですね。熱伝導性が低く、保温性が高いのが特徴の土鍋。ごはんが美味しく仕上がる理由はここにあります。徐々に温まることで、四十〜五十度で活性化する酵素アミラーゼがお米のでんぷんを分解し、甘みと旨み成分をより多く作り出します。また、沸騰状態が持続することで炊きムラがなく、火を止めた後も熱を保って蒸らし時間にもじわじわ熱が入ります。そのため、余分な水分が飛び、一粒一粒ふっくら立った状態でツヤツヤに炊き上がります。

弊社の直営店舗では、地元愛知県西尾市にある咲こう農場さんのこだわりが詰まったお米を販売しています。中でもおすすめは「特別栽培米 祐大」。驚くほどのもちもち感で、甘みがあり、粘りの強さが特徴です。冷めても美味しいのでおにぎりやお弁当にもぴったり。美味しいお米を美味しい炊き方で、新米の季節を楽しみ最高の贅沢です。

(しお)

美味しいごはんを炊きましょう

株式会社おとうふ工房いしかわ

愛知県高浜市豊田町1丁目204-21
TEL 0566-54-0330 FAX 0566-54-0331
<http://www.otoufu.co.jp/>



お得意がいっぱい 直営店舗イベント情報
毎月第1土・日は「まめの市」! 次回11/3(土)・4(日)
毎月12日は「トーフの日」! 次回11/12(月)

便利なお取り寄せは… **おとうふ工房 楽天**

検索



まめとくらしの研究所 <http://mametokurashi.jp/>

有効期限 10/19(金)～11/1(木)

すだちたまり



すだちが効いたさわやかなポン酢風

¥30 OFF

- 1枚につき4本まで
- 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
- 弊社直営店のみ利用可能
- メグリア店・ぐうびいひろば店を除く

有効期限 10/19(金)～11/1(木)

国産素材 鍋ざるとうふ



鍋料理に最適なざるとうふ

¥30 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
- 弊社直営店のみ利用可能
- メグリア店・ぐうびいひろば店を除く