

かくみつ食品から コープあおもり組合員の皆さまへ

組合員の皆様、平素より当社商品をご愛顧賜り、誠にありがとうございます。私たちは、食の安全と安心を第一に考え、地域に根差した美味しい食品をお届けすることを使命としております。そのために、原材料の選定から 製造工程、出荷に至るまで、徹底した品質管理を実施しております。食の安全や健康、品質への意識が高い組合員様の期待に応えるべく、今後もより一層の品質向上に努めてまいります。

今後とも、皆様のご愛顧を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



◀今回、取材対応をいただいた「かくみつ食品」の皆さん。左から営業部課長の渋谷晃さん、代表取締役の工藤真也さん、営業本部長の工藤健一さん。実際の商品の何倍も大きな「玉子とうふ」のモックアップをもってもらいました。

かくみつ食品の工場内の様子



左の画像は、蒸す前の「玉子とうふ」です。

容器に、卵液と出汁をまぜたもの、具材(鶏肉、たけのこ、かまぼこ、しいたけ等)を入れ、蓋をします。蒸して冷却中のものが、右の写真のもので、蒸すと豆腐のような色になります。



油揚げ、厚揚げなどは、フライヤーやオーブンの近くで、それぞれ専用の豆腐を作って新鮮な豆腐を加工していました。豆腐は、「にがり」を使うとコクがある豆腐に、「すましこ」を使うとさっぱりした豆腐になり、商品ごとにレシピを変え専用の豆腐を作っています。



口の中でほぐれる食感が好評の「小結びしらたき」。機械で、長い帯状のこんにやくを糸状にし、器用に機械が結んでいきます。パッケージに入れる前に人の目で確認してから入れ、緩い時などは結びなおします。左写真は帯状のこんにやく。右写真は機械が結んでいるところです。

ご家庭にたんぱく質と美味しさを 津軽、食品加工の老舗「かくみつ食品」



今回は、弘前市岩木地区で豆腐や油揚げ、こんにやく、玉子とうふなどの食品を製造している「かくみつ食品」へ取材に行きました。

同社は、1913年(大正2年)に工藤豆腐店として、弘前市の新寺町で創業し、1971年(昭和46年)に現在の「かくみつ食品」が設立されました。今回、取材でお伺いした本社工場がある岩木地区龍ノ口(旧岩木町龍ノ口)には、1981年(昭和56年)に用地を取得し現在に至ります。2023年に創業110年を迎えました。

今回の工場がある岩木地区龍ノ口は水資源が豊かな地域であり、同社の商品には、白神山地を水源とする伏流水を使用しています。

豆腐等の原料となる大豆は、原産国を確認したうえで、安心できる大豆を使用しています。

自然環境にも配慮し、製造に使った水はきれいに自然に戻しています。また、豆腐を作る際にできた「おから」を家畜の飼料にすることや、製造などで発生する食品残渣を「たい肥」にするなど無駄なく使っています。

手揚げ風油あげ

同社では、木綿豆腐や絹豆腐を製造していますが、油揚げや厚揚げにする豆腐は、用途に合わせて専用のものを作っています。

「玉子とうふ」
同社の人気商品に「玉子とうふ」があります。

手揚げ風あげ
Weekで、毎週
ご案内。利用
登録もできま
す。

油揚げにする豆腐は、木綿豆腐や絹豆腐よりもかたい豆腐を使っています。「手揚げ風油あげ」は、通常の油あげに比べ薄く、お肉のような食感が特徴の油揚げです。

通常の油揚げは、揚げるとき、沈めたまま揚げますが、食感を出すために、ひっくり返しながら油に浮かせて揚げる「浮かし揚げ」という製法で揚げます。

全国的に「玉子とうふ」はカツオ出汁で味付けした具材が何れも入っていないものが多いですが、津軽では、少し甘みのある具材の入った茶わん蒸し風の「玉子とうふ」が一般的です。

同社の「玉子とうふ」には、鶏肉、たけのこ、かまぼこ、しいたけ等が入っており、販売を開始した40年前から、少しずつ改良を加えながら、津軽の家庭の味を大事に作っています。

温めても、冷やしてもおいしい同社自慢の一品です。

「お徳用煮物せつと」

「小結びしらたき」

他にも、がんもどきと生あけがセットになった煮物せつと(9月頃)や、3月までの取り扱いや、国産のこんにやくを使用した、すこし大き目のしらたきが口の中でほぐれる食感が好評の「小結びしらたき」など宅配で様々な製品を扱っています。

この機会に「かくみつ食品」さんの商品をぜひ、ご利用してみてください。