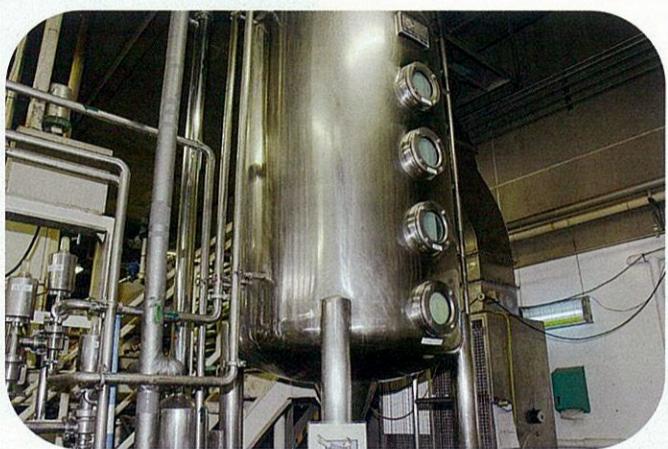
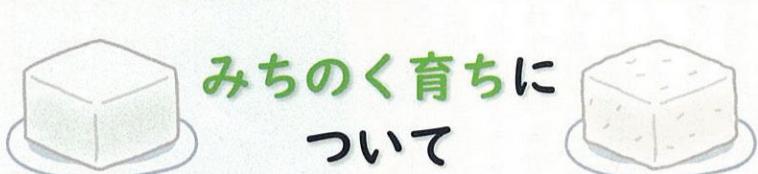


味が濃く、大豆の味が感じられ大好きです。シンプルに湯どうふで食べます。弟にもあげたら、とても美味しいと喜んでいます。多少高めですが、冷や奴で、豆腐そのものの味を楽しんでいます。

八戸市 「まさ奴どす」さん



▲使用自体に問題はありませんが、「原材料は自然のものを」ということから消泡剤は不使用(写真は豆乳から空気を抜く装置)。



▲特徴の一つは、一丁ずつ型箱で豆腐をつくる製法。従来の製法(大きな豆腐を一丁サイズにカット)に比べ、栄養や風味、旨みを逃すことなく、人の手に触れないことから、賞味期限の延長を実現しました。



▲出来上がった製品の検査だけでなく、工程毎の管理を徹底し、最終チェックは人の目で行われます



■つくっているのは、三戸町に本社がある食品メーカー、太子食品の古川清水工場です。同社は、安全性や環境への影響が懸念された遺伝子組み換え作物の輸入販売が、1996年に日本ができるようになったのを受け、国内の食品メーカーで初めての「不使用」宣言を行ったメーカーとしても知られます(その後、2001年に遺伝子組み換え食品の表示が法制化)。また、90年代当時の製造日販売日(D+0)という業界の常識を打ち破り、「二丁寄せ」と呼ぶにぎりのみでの豆腐の量産化に成功したのだそうです。従来は最初に20丁分くらいの大きな豆腐をつくり、それを水

須アミノ酸をバランスよく含み「畑の肉」とも称される大豆。こうした昔からの豆腐を、大豆とにがり(凝固剤)、水だけでつくれているというのが、CO・OP「みちのく育ち」です。原料と製法にこだわり、長い賞味期限も特徴です。



▲ミヤギシロメ大豆
宮城県の在来種で、名前は目が白いことに由来しています。

■原料の大豆は、世界各地で契約栽培していますが、CO・OP「みちのく育ち」の大豆は顔の見える東北産大豆を使用し、工場周辺の生産者が育てた大豆が主体で東北産の大東に限定しています。豆腐製造に最適というミヤギシロメ大豆。昭和36年に宮城県の奨励品種になっており、他の大豆に比べて粒が大きいのも特徴です。



Week掲載の「太子食品」の2連タイプの「国産きぬ」と、輸入大豆使用のCO・OPもめん、きぬも、この工場でつくられています

■操業して34年という太子食品の古川清水工場(宮城県大崎市)。太子食品は、1940年、三戸郡南部町で創業した地元(青森県)の食品メーカー。他に、十和田、零石、日光工場を有し、各工場は、水の良さを最優先にした立地となっているのだわったというCO・OPの「みちのく育ち」。この機会に、その良さをお試しになっていたければと思います。

▼同じ工場で製造しています



東北そだち 国産きぬ2連
本体122円(8%税込131円)
Weekにて毎週ご案内



co-op みちのく育ち 木綿
本体113円(8%税込122円)
Weekにて毎週ご案内



co-op みちのく育ち 絹
本体113円(8%税込122円)
Weekにて毎週ご案内

豆腐のラインナップ