

きめが細かくて やわらか〜い♪



# 毎日の食卓に

豆腐は大豆の栄養豊かでやわらかく、いろいろな味冷やして「冷奴(ひやっこ)」に。加熱してお味噌汁に100%と凝固剤の「にがり」のみ、消泡剤不使用と

## 「笑顔ほころぶ豆腐を届けたい」

古くは「伊勢物語」に“かきつばた”の名所として登場する愛知県知立市。昭和35年(1960年)、株式会社マルツネはかきつばたが群生するほど地下水に恵まれた地で創業しました。

昔ながらのおいしい豆腐をめざし、「生しぼり製法」で良質な井戸水、国産の大豆とにがりを使用しています。



# 国産大豆のめぐみを

つけが楽しめるのが魅力です。夏はそのままいろいろなアレンジが楽しめます。国産大豆こだわりが詰まっています。

## 大豆の甘み、おいさを引き出す「生しぼり製法」

豆腐は、大豆から搾った豆乳を固めてつくります。市場では、合成にがりや消泡剤という添加物を入れた豆腐が多く流通しています。マルツネの豆腐はこれらの添加物は一切使っていません。豆乳を絞る際は通常煮てから絞る『煮しぼり製法』が主流ですが、マルツネは煮ずに生のまま絞る『生しぼり製法』を独自に量産化させ、これによって大豆の皮や芽から出る、苦みを出さず、大豆のコクと甘味を残しつつ、やわらかな口あたりの豆腐になります。

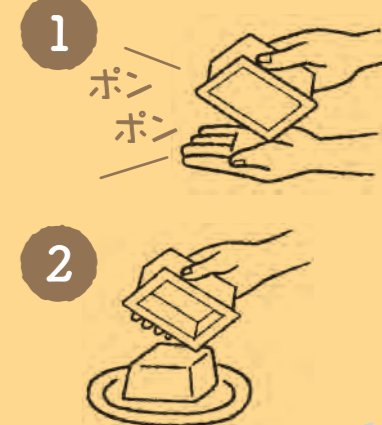


生しぼり 絹豆腐

これでもう崩れない!

### 豆腐をぽんと出すコツ♪

3~4回側面をたたき、すき間をあけて取り出してください。



### フードコーディネーターの おすすめレシピ 豆腐白玉のフルーツポンチ

定番のフルーツポンチに豆腐で作った白玉団子を加え、暑い夏のひんやりデザート

- 材料 (2~3人分)
- 絹ごし豆腐.....75g
  - 白玉粉.....50g
  - フルーツミックス缶(小サイズ).....1缶
  - 季節の果物.....適量
  - サイダー.....適量

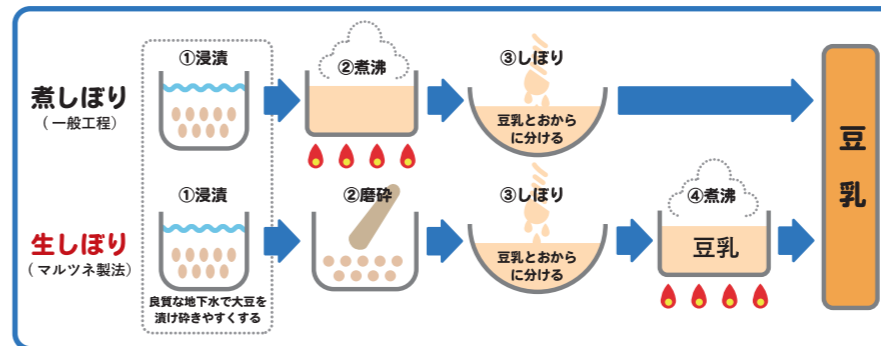
- 作り方
- ボウルに白玉粉と絹ごし豆腐を入れ練り合わせ、10~15個に分割し、丸める。
  - 鍋にお湯を沸かし、沸騰したところに①を入れ、浮いてくるまで茹で冷水にとる。
  - ボウルに水気を切った②の豆腐白玉団子、食べやすく切った好みの季節の果物、フルーツミックス缶をシロップごと加え、最後にサイダーを注ぎ、混ぜ合わせ器に盛り付けます。

<メモ>

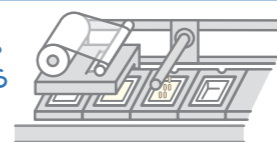
- 豆腐で作る白玉団子は、つるんとして冷やしても、ふわふわモチモチです。
- フルーツミックス缶やサイダーを冷たく冷やしておけば、合わせるだけでひんやりデザートが出来上がります。
- 冷やしてなかった場合、サイダー以外を合わせて冷蔵庫で冷やし、食べる直前にサイダーを加えてください。

### 生しぼり絹豆腐の特長

- 国産大豆100%使用**  
日本の大豆が96%を輸入に頼るなか、国産大豆100%。よどがわ市民生協・おおさかパルコープと縁のある「富山コシヒカリ」の産地が契約栽培のひとつです。
- 海水からとれる「天然のにがり」を使用**
- 伝統の「生しぼり製法」**  
古来中国より伝わる技法をいまに生かした豆腐づくりで再現しています。
- 消泡剤を使わず「真空脱気」**  
添加物をできるだけ使わないように、豆乳を絞る時にできる泡は、真空にする装置を使ってなくしています。



生産ラインを自動化し、衛生管理を徹底。こうしておいしさが長持ちする豆腐が作られています。



### 中国伝来の「生しぼり製法」をマルツネの最先端技術でお届けしま〜す!!

私たちは毎日の食卓で「おいしいね」と言ってもらえる豆腐づくりを目指しています。「生しぼり製法」は手間とコストがかかりますが、雑味が少なく、大豆本来の甘みとまろやかさがあります。ぜひこのおいしさを味わってください。



株式会社マルツネ 近藤 恒孝さん