

豆知識

木綿豆腐と絹ごし豆腐

木綿豆腐は一度固めた豆乳を崩し、圧力をかけて水分をしぼり再び固めて作ります。圧縮されている分、たんぱく質、カルシウム、鉄分が多く含まれているのが特長です。一方、絹ごし豆腐は、より濃い豆乳をそのまま固めたものなので、ビタミンB群やカリウムが多く含まれています。

読者プレゼント

いずれかの掲載店で使える
商品券1,000円分を各店2名様に抽選でプレゼント!
詳しくはプレゼント枠をみてネッ♪

専門店の

豆腐と納豆

私たちの食卓に欠かせない豆腐と納豆。いつも何気なく食べているかもしれませんが、原材料から製法までしっかりとこだわった製品はひと味違います。今回は、そんな豆腐・納豆専門店をご紹介します。熟練の職人が手間暇かけて作り上げる美味しさを、一度味わってみませんか。

四、伊達納豆



読者プレゼントあり

洞爺ウインザーホテルの朝食に採用されています!



☎0142-23-2648
所 伊達市館山下町1-68
営 11:00~16:00
休 日曜日

黒豆納豆/40g×2パック 216円(税込)

代々受け継がれている製法で10種類ほどの納豆を製造していますが、中でもお勧めしたいのは「伊達産黒豆納豆」。地元伊達産の大粒黒豆を使い、黒豆本来の甘みと、ふっくらとした歯ごたえが魅力♪食べ方も、醤油だけではなく、塩とオリーブオイルで試してみ☆

また、くろみつ入りの黒豆納豆もあり、パンやクラッカーにのせるとおやつ感覚に早変わり! どちらも伊達道の駅でも購入できます☆

三、内藤食品工業



読者プレゼントあり

家族で作るこだわりの道産大粒大豆100%の納豆



☎0143-22-9345
所 室蘭市御前水町2-1-3
営 8:00~17:00
(時間外は要電話連絡)
休 なし

おらが街納豆/230円(税込) ※店舗によって異なります

2010年の「全国納豆鑑評会」では、農林水産大臣賞を受賞し、日本一になりました! 道産大豆の甘さや風味、やわらかさを味わってもらうため、あえてタレをつけていないのだそう。どんな味付けで食べようかな♪オススメされたのは、爪楊枝に2~3粒刺してわさび醤油に付けて食べる「お刺身納豆」☆お試しあれ♪『らーめん鉄平』コラボ商品「納豆担々麺」、『ボコイカフェ』コラボ商品イベント限定「なっとうクレープ」も注目です!

二、間嶋豆富店



読者プレゼントあり

厳選素材と創業から変わらない薪窯による豆腐作り



☎0143-44-4371
所 室蘭市輪西町1-12-7
営 8:00~19:00
休 日曜日

百年豆富/一丁 760円(税込)、半丁 390円(税込)

室戸岬沖の海水を使った天然にがりと十勝産大豆、そして、大正五年からの変わらぬ製法で作る「百年豆富」。今も薪レンガ窯で火を通す伝統の工程をつらぬき通しています。一般的な豆腐とは違い、水分が少なく、凝縮されたしつかりとした歯ごたえのある木綿豆腐。冷奴はもちろん、火を通すと甘みが増すので、寒い時期の湯豆腐や揚げ出し豆腐も最高です♪厚揚げや油揚げ、がんもも人気☆

一、ないとう本店



読者プレゼントあり

全ての豆腐が消泡剤不使用! こだわりの伝統の味!



☎0143-45-0202
所 室蘭市日の出町3-9-5
営 8:30~15:00
休 日曜日

おぼろ豆腐/210円(税込)

大正10年の創業以来、安心安全で美味しい豆腐造りを追求。遺伝子組み換えをしていない厳選された大豆とにがり、水のみを使用したおすすめ豆腐は、おぼろ豆腐! にがりを加えて固めたものを、お玉ですく上げただけの豆腐は、水にさらしたり、絞ったりする工程がありません。だから、大豆の甘味や旨味がダイレクトに感じる! ミネラル豊富な、柔らかな口当たりが人気の、自慢の一品!