

おとうふ日和

おとうふは、どんな薬よりも勝るもの。

そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。本物の食はすぐそこにありました。

今月は、今まで製品については紹介しなかったのですが、私がつくりたかった商品を載せさせて頂きます。自社の石臼製法の豆乳。そして、牧草だけで熱殺菌をしない限定の牛乳を飲んでいましたが、飲みやすいだけでなく、やさしく、味があり、いつ飲んでも満足できる喜びを感じる牛乳でした。この味を豆乳でつくりたいと思って飲んでいました。

3, 11の震災でこの牛乳も無くなりましたので、濃くて飲みやすい。

「なにも加えない豆乳」水と大豆だけの、手間をかけた豆乳を限定で販売となります。

商品名は昔の料理上手なお母さんの味「しろはだ豆乳」と名づけました。

●「しろはだ豆乳」のこだわり

「つくり方 石臼製法」

「大豆 特別栽培大豆、中には北海道天日干し大豆、
埼玉県青山在来など特別栽培大豆ブレンド」

「浄水器により質の高い水」

「大豆を一晩漬け発芽した段階で皮をとる」
など手間をかけた雑味のない豆乳です。



●「しろはだ豆乳」販売するにあたり皆さんに頂いた、 写真、感想、感想の歌など一部ご紹介いたします。



したわしい
清透風味の
しろはだを
ひとくちたべて
目をとじる
しあわせ 加藤

しろはだ豆乳を
一口飲んで目をとじる
二口飲んで料理うまい
母を思う
一本飲んで喜びを
感じる
毎日のんて喜びを
想う
いわさき

●飲み方、食べ方

そのまま で
コーヒー、青汁などに入れて
豆乳鍋、豆乳しゃぶしゃぶ で
味噌汁に
ケーキなど
くせ、雑味が無いので
美味しさ増しますよ。

しろはだを
美味しいと
お褒めの一言で
職人冥利に つきるなり
職人

大変美味しい豆乳だと思いまし
た、お豆腐をそのまま飲んだよ
うで、お豆腐好きにはたまらな
い豆乳だと思えます。
S子
ふだんよりあまり豆乳や牛乳を
飲まないのですが、試食させて
頂いた豆乳は口当たりもよくて
美味しく頂きました。あと味が
よくて毎日続けられそうな味で
した。なんとなく身体にもよさ
そうです
伊藤志義