

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。

改めて、「真ごころを薄めない」「しろはだ豆乳」のものがたりについて

何年か前になります。まるやかで深い味のある牛乳を飲んでいました。牧草だけを餌にして、熱殺菌をしないので、大事に毎日飲みたくなる牛乳でした。

そして、三年位前から毎日飲みたくなる豆乳を造りたいと考えました。濃度が高く無添加で、甘党の私好みの「ほんわりした甘み」で、勿論無添加でとりわけ美味しく、健康によい豆乳を目指しました。あく抜き上手な母を思い出していますと・・・。

目標が決まり試作を繰り返しましたが、比較的スムーズにできました。これが雑味もなく、おいしいのです。ただ濃度が高すぎ、糖度も高すぎるので、好みの問題もありこのままでは満足できません。お客さまは美味しいと言って下さるのですが、単純に「薄めればそれでいい」というようなことは「真ごころ」を薄めるようなものです。

しばらくして思いがけないことが起こりました。あの大地震です。子育て中のママさんスタッフが困っていることを知りました。牛乳不足です。

豆乳は良質の高たんぱく質であり栄養バランスも良く、吸収性も良く打ってつけです。しかし舌の敏感な幼児をはじめ多くの人々に飲んで頂ける豆乳づくりには、関門がありました。豆乳が苦手な人でも飲める豆乳づくりが不可欠です。

そしてアレルギー性です。まず雑味の原因は煮た時に出る泡の本体サポニンです。消泡剤使いません。また雑味の根源は栽培肥料そして地力も影響しますので、国産大豆でも、水や優れた技術があっても簡単には解決できません。さらに日持ちも高めたい。さらに豆の旨味や健康によい成分をもっと引き出す必要があります。水もより身体に良い新次元技術を加えたものを追加いたしました。

きんねん「食は充実している」と言われますが果たしてそうでしょうか、量より質が大事と考えます。それをお届けする側が、実行できるのもお客様の信頼なくして不可能です。

大豆加工品類は消化・吸収性の高い食品と言われこのたびお買い上げ頂きました「しろはだ豆乳」は、幼児からお年寄りまでおいしく飲めることを目標にしています。

いつでも手軽に、且つ調理食材として。そしてお仕事の合間に、小腹がすいた時、コーヒーに、いろいろ召しあがれるバランスのとれた豆乳に仕上がりましたが、まだ進化出来ると信じております。それには皆様お一人お一人の忌憚ないご意見・ご感想を賜り改善し、また皆様の成果をお届けしたいと願い、「おいしさを環らし〇つなく」とさせて頂きました。

皆様の食生活の一助となれば開発者としてこの上もない喜びです。お読み頂きましたことに感謝申し上げます。ありがとうございました。

