

Ag読者に教わる

こだわり豆腐レシピ

【武田豆腐店の豆腐が美味しいワケ】

男鹿にある武田豆腐店は、3つのこだわりをもって豆腐づくりをしています。まず、原料の「大豆」ですが、その商品の最適な大豆を使用。秋田県産大豆「りゅうほう」も使用しています。「こがり」は男鹿半島沖合いの海水から抽出した「男鹿のこがり」を使用。南からの対馬海流と北からのマリン海流が流れ込み、人的化合物の影響もなくミネラルも豊富です。そして「水」は、男鹿半島付け根の小さな火山・寒風山の麓にある、あまり知られていない巨大湧水「滝の頭湧水」を使用。寒風山麓の総湧水量の7割：1日あたり約2万5千トンという膨大な湧水量を誇っています。古くから天からの授かりものとして崇められ、農業用水や飲料水として利用されています。武田豆腐店の豆腐は、良質な地産産の食材で作られています。

【美味しいお豆腐の食べ方】

冷奴にマーボー豆腐、湯豆腐に揚げだし豆腐。豆腐を美味しく食べるレシピはとて多くあります。まだまだ知らないレシピがあるはずと思い、Ag前号(31号)の読者プレゼント応募要項にて豆腐レシピを募集したところ、多くのアイデアをいただきました。その中で、編集長タカハシが選んだこだわりお豆腐レシピをご紹介します。定番の冷奴から、ふわふわの触感が美味しい豆腐丼、おろし大根と豆腐が和風な豆腐オムレットと、どれもとても美味しいレシピです。難しい行程もなく、冷蔵庫にあるような食材を使っているので、今晚のご夕食に試されてみてはいかがでしょうか！武田豆腐店のお豆腐は、下記の販売店で購入することができます。

Ag読者のご応募の中から
編集長タカハシ自ら料理してみました!!

豆腐レシピ

秋田市 Oさん

定番! 冷奴



【材 料】 武田豆腐店の豆腐、おろし生姜、ネギ、かつお節

【作り方】 ①豆腐を好みのサイズに切る。②おろした生姜と好みのサイズに切ったネギを豆腐の上にのせ、かつお節を振りかけるだけ！豆腐の定番 No.1メニュー。

湯沢市 Tさん

豆腐入りオムレット



【材 料】 武田豆腐店の豆腐、卵、牛乳、おろし大根、醤油

【作り方】 ①豆腐を4等分し湯通しする。②卵、牛乳を混ぜ、油をひいたフライパンへ入れる。③表面をかき混ぜながら、①の水分をキッチンペーパーでとり、フライパンの中に置き卵で包む。④フライパンに血をかぶせ、返してお皿にのせる。⑤おろし大根を多めにかけお醤油をかけて出来上がり！

秋田市 Oさん

豆腐丼



【材 料】 武田豆腐店の豆腐、ネギ、卵、生姜、にんにく、南蛮、酒、みりん、醤油

【作り方】 ①生姜・にんにく・南蛮をみじん切りにし、油で炒め、ネギを加える。②豆腐を入れて酒・みりん・醤油を入れて味を付ける。③溶き卵を加え、ご飯にのせて出来上がり！

武田豆腐店のお豆腐は
こちらのスーパーで
お買い求めできます。

- 男鹿市
マックスバリュ東北 男鹿店
Aコープ 北浦店
秋田ト一屋 男鹿店
Aコープ 男鹿店
いとく 男鹿店
- 能代市
(株)テラタ 上町店
(株)テラタ 向能代店
(株)テラタ 南バイパス店
マックスバリュ東北 長崎店
マックスバリュ東北 能代北店
サンマート 東能代駅前店
健康館 能代店
いとく 能代東町店
いとく 能代南店
いとく 能代SC店
- 秋田市
ビックフレック 外旭川店
ビックフレック 東通店
- 湯上市
マックスバリュ東北 天王店
Aコープ 天王店

- ダイサン生鮮市場 追分店
ファミリー 天王店
- 南秋
(株)テラタ 八竜店
(株)テラタ 鹿渡店
マックスバリュ東北 琴丘店
Aコープ 大湯店
ダイサン 大久保店
ダイサン生鮮市場 五城目店
ファミリー 日市店
ファミリー 森岳店
イオンスーパーセンター五城目店
- 大館市
いとく 比内店
いとく 樹海店
いとく 東大店
いとく 片山店
いとく 大館SC店
- 北秋田市
いとく 鷹巣南店
いとく 鷹巣SC店
- 鹿角市
いとく 花輪店

武田店自慢の美味しいお豆腐です。

どれもこだわりの製法で美味しい武田豆腐店の商品。

種類が豊富で迷ってしまいます。

下記商品はP12、13読者プレゼントページでご提供いただいています。

前号に引き続きレシピも募集中です！



(有)武田豆腐店

〒010-0665 秋田県男鹿市男鹿中山町字下芋ノ沢20-10
フリーダイヤル 0120-88-2505
Tel.0185-33-2505 Fax.0185-33-3531
営業時間/8:00~17:00 定休日/日曜日