

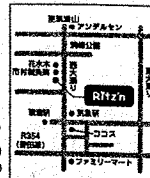


りっつんのフリーペーパー

読む、りっつん



Ritzn♥りっつん
ナチュラル雑貨と軽食レストラン
茨城県つくば市上原747-84
TEL:029-856-0009/FAX:029-855-7581
月曜定休(月曜祝日の場合は翌日)
営業時間
雑貨店 10:00~19:00
レストラン 11:30~19:00
ラストオーダー 18:30



【見る、りっつん】はこちらからどうぞ→<http://www.ritzn.jp/>
【話す、りっつん】はこちらからどうぞ→<http://ritzn.blog17.fc2.com/>

ご存知?

つくばの 箱本豆腐店



09.5.26

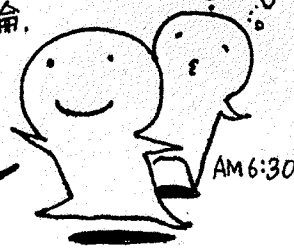
箱本豆腐店 といえば...

つくばのこだわりの豆腐屋さん!!

りっつんレストランで使っているのは勿論、週末販売でも大人気です!



今日はそんな箱本のお豆腐工場に行ってきました~!!

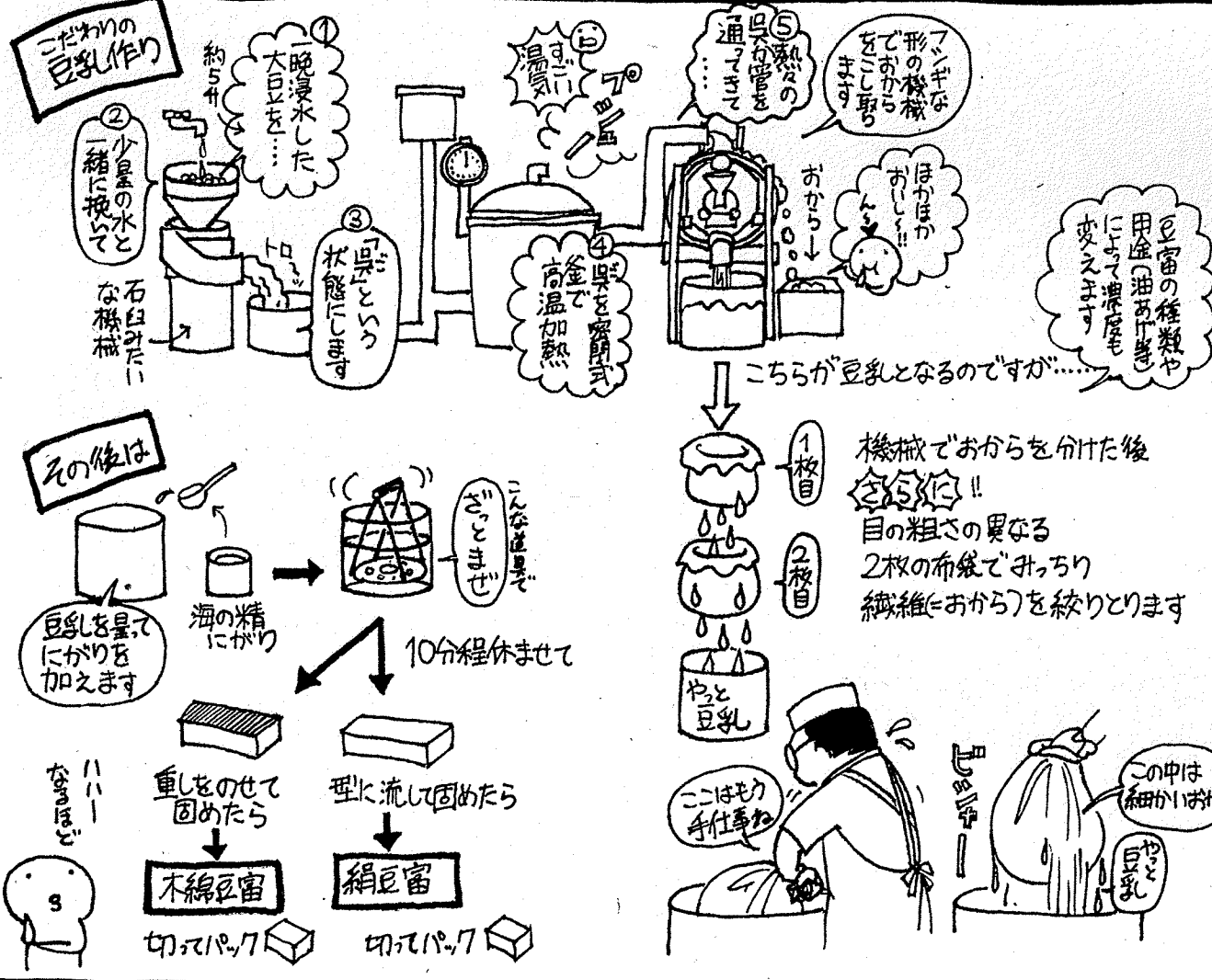


箱本さん



おはよおはよ こっち、こっち

私たちが普段口に入っているお豆腐がどのように作られているのか、見せて頂きました



© 2011 Ritzn. All rights reserved.

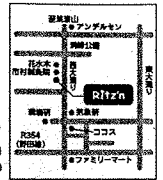


りっつんのフリーペーパー

読む、りっつん



Ritz'n りっつん
 ナチュラル雑貨と飲食レストラン
 茨城県つくば市上原747-84
 TEL: 029-856-0009/FAX: 029-855-7581
 月曜定休 (月曜祝日の場合は翌日)
 営業時間
 雑貨店 10:00~19:00
 レストラン 11:30~19:00
 ラストオーダー 18:30



「見る、りっつん」はこちらからどうぞ! → <http://www.ritzn.jp/>
 「話す、りっつん」はこちらからどうぞ! → <http://ritzn.blog17.fc2.com/>

稲本さんの お豆腐大解剖!!

実は稲本さん、その人が一番好きなのは、豆腐です...

稲本さんの
 こだわり! ココが
 すばらしい!!

原料大豆は
 国産または
 国産有機栽培!

豆腐製造機械の
 洗浄には
 廃油、米ぬか
 石鹸を使用!

揚げものには
 非遺伝子組換
 & 圧搾法の
 菜種油使用!

凝固剤に
 海水天然=がり
 (海の精) 使用

一般に硫酸Caなどが多い...

消泡剤
 (添加物)
 不使用

密閉型の釜
 (裏面田田) を使用
 するため、泡が
 吹かずに加熱できる
 んですネ。



普段、私達がスーパーで目にするお豆腐.....

あまりにたくさん種類があって、選べないほどですね!!
 けれども、そのほとんどは、外国産の大豆を使い、作られたものです。
 選択肢の広さの反面、日本の大豆の自給率は5%以下という状態です。



理由は価格..... 一般に、国産大豆は外国産の約2倍、国産有機大豆はさらにその3倍もの価格になります。(国内全体流通量の0.01%にしかありません)

原料代は
 外国産の
 6倍!?

¥80
 0.01%
 ¥231

そう考えると稲本さんの
 お豆腐安すぎるくらい...

おいしいお豆腐を食べて、そんなことを考えると
 また味わいもちが、てくるのでは?

稲本さんの
 お豆腐で
 おすすめ!!

こんな食べ方
 色々ありすぎて
 書ききれない!!

冷やん
 & 揚げ
 南蛮

所要時間 5分

ピリ辛よっちゃん南蛮との
 コンビはスタッフに大人気!!
 稲本さんのおススメ豆腐は
 絹と釜揚げ!! だそう

豆腐の
 ケースケーキ

1時間
 コース

りっつんのNo.1人気スイーツ!!
 そのレシピをHP上で公開中

トライしてみてネ!!

豆腐の
 みそ漬

数日...
 でもハリアイは
 ある

熱湯で氷切りした豆腐をぐにに包み
 味噌とみりんを混ぜた床に
 約三日、漬けます。美味!

ほんのりチーズのよう