

豆腐屋直販だより

平成29年7月29日(土)10時開催

川北とうふの

朝づくひ工場直販

工場直販限定

大判あげ1枚で精力アップする法

11種類の油あげの効能



こんなのを販売します

影響しています。摂  
 こんには、スズカ川 取量ですが、精力アップを目指すお父  
 北食品の川北です。 さんには、亜鉛を1食辺り3mgを目安  
 6月の工場直販では、 に摂ってください。当社の大判あげは  
 山芋ざる豆腐が開 約120gですから、1枚食べば十分  
 始30分で完売してし ます。お勧めレシピですが、  
 まいました。今年は特に暑 油揚げをカリッとするまで両面を焼き  
 い夏になりそうですので、皆さん夏バ 上げ、大根おろしと三つ葉を和えて、  
 テ防止を意識されていたようです。今 ポン酢をかけて出来る『カリカリ  
 月も引き続きご準備させていただきま 油揚げの和え物』というのは如何でしょ  
 すので、夏バテが気になる方は、お求 うか？詳しくはクックパッドでお調べ  
 めください。ご予約も承ります。 ください。

すべて一つ一つ手揚げの浮かし揚げ製法で作っております

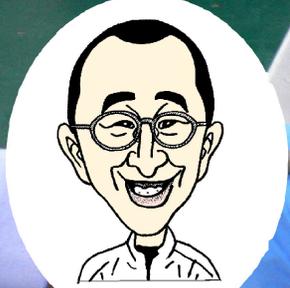
油揚げってどんな効能があるかご存知ですか？ネットで調べたところなんと11種類の効果があったんです。①腸内環境を整える②ストレス緩和③精力アップ④貧血予防⑤スタミナの維持⑥動脈硬化の予防⑦高血圧の解消⑧ホルモンバランスを整える⑨疲労回復⑩神経の機能維持⑪アンチエイジングこれらは、大豆を元に造られた油揚げの成分、タンパク質、亜鉛、鉄など6種類の栄養素が



今月の替りがんもは、『海老と玉ねぎのがんも』、このがんもは、海老の皮を剥き背綿を一尾ずつ手作業で取り除きます。その後、下茹でを行います。予め玉ねぎや人参などを練り込んだ生地一つ一つ包み込んでいきます。最後に、浮かし揚げ製法で気持ちちを込めて揚げて行きます。電子レンジで温めて、塩で召し上がっていただくとビールのおつまみに最適です。

海老と玉ねぎのがんも

- 寄せ豆腐 140円
  - すずかの里 豆腐 170円
  - 枝豆ざる豆腐 450円
  - 絹生あげ 120円
  - 大判あげ 180円
  - 海老と玉ねぎのがんも 150円
  - 山芋ざる豆腐 450円
  - 豆乳麩まんじゅう 150円
- 7月29日(土)朝10時から12時までです。  
 みどりの大地とわくわく広場では、がんもどきのみの販売で、朝10時から売り切れ次第終了とさせていただきます。



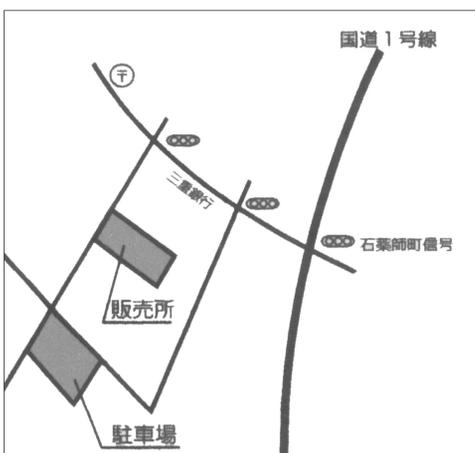
スズカ川北食品川北です

以前豆乳水まんじゅうをご提供させていただきまして、きまじこと覚えておみえでしょうか？  
 同じ和菓子屋さんさんに豆乳を使ったものを開発し

【新発売】豆乳麩まんじゅう

て欲しいと引き続きお願いしております。ところが豆乳は和菓子を作るのにとても扱いにくいそうです。直ぐに固くなる

そんな苦労の末、今回は豆乳麩まんじゅうを開発していただきました。もちもちとした食感で、中はこしあんです。朝作りですので、100個限定御一人様3個までとさせていただきます。



会場：スズカ川北食品  
 住所：鈴鹿市石栗町1863番地  
 電話：059-374-1904