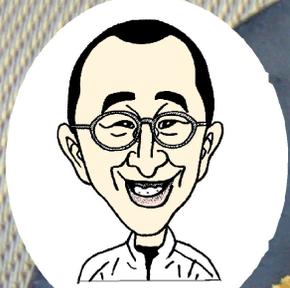


豆腐屋直販だより

平成29年8月26日(土)10時開催

川北とうふの

朝づくり工場直販



スズカ川北食品
川北です



うす皮もちもち食感の絹生揚げ
をお召し上がりください。

工場直販限定

夏は、キーンと冷えたビールと

もちもちの絹生揚げで一杯

こんにちは、スズカ川北食品の川北です。こんなのは、スズチンペーパーなどで水を切る必要があり、揚げるときに油が汚れてしまい、これを新しい油に換えるのは大変なコストと手間が掛かります。

以前もニュースでお伝えしましたが、私には解って頂けると思いますが、夏の最高です。

私はビールが大好きです。お陰で痛風には悩まされていません。ビール好きの方には解って頂けると思いますが、夏の最高です。私は二口目からも最高とお思っていますので、痛風という結果になってしまっています。皆さんもお気をつけください。その夏のビールのつまみに、ピッタリなのが、揚げをフライパンで焼いてショウガ醤油でタツプリのネギで戴くのが最高です。さらに良いのが、柔らかでもちもちした食感の絹揚げです。



最近このもちもちした絹生揚げが流行っています。ところが当社の製法とは少々異なっているようです。

もちもちした絹生揚げを作るのは、少し手間とコストが掛かります。もちも

みどりの大地と
わくわく広場でも販売

今月の替りがんもですが、【キノコと貝柱】見えになる方には、肉類よりシーフードの方がいいです。そう言えばがんもには、シーフードがある方が香が合うからだと思います。またご意見をお聞かせください。

【今月の替りがんも】キノコと貝柱のがんも

今月の替りがんもですが、【キノコと貝柱】見えになる方には、肉類よりシーフードの方がいいです。そう言えばがんもには、シーフードがある方が香が合うからだと思います。またご意見をお聞かせください。

ちさせるためには、柔らかくする必要があります。10時から18時の販売で売り切れ次第終了とさせていただきます。夏は、わくわく広場では、ざる豆腐やすずかの里もご提供させていただきます。ありがとうございます。

こんなのを販売します

- ・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
- ・キノコと貝柱のがんも 150円
- ・山芋ざる豆腐 450円

会場：スズカ川北食品
住所：鈴鹿市石薬師町1863番地
電話：059-374-1904

