

豆腐屋直販だより

平成29年9月30日(土)10時開催

スズカ川北食品  
川北です

# 川北とうふの

## 朝づくり工場直販

しつとり生地の甘さ抑えめドーナツをお召し上がりください。

### 豆腐ドーナツ始めます。1個サービス

季節の変わり目は、気分も変わりますが商品も変わります。お待たせしましました。豆腐ドーナツの販売を始めます。この豆腐ドーナツは、オカリした味に仕上げてあります。少し甘みが足りないという方は、ガムシロップやハチミツを少々

ドードのがんもです。この秋野菜とシーフードのがんもどきは、今年で3回目です。一般的にがんもどきは、人参、昆布、さつまいもなどと水を切った豆腐を混ぜ揚げたものです。ご存知のようにがんもどきは精進料理ですでの、肉や魚は含まれていません。そんなこともあり、食卓に脇役になってしまっていました。何とかこれを主役にしたいと考えたのがこの月替わりがんもの始まりです。10年ほど前の秋口にスタートした栗を入れたのが始まりです。これが皆さんから大変好評で、マツタケなど高級な野菜を入れていました。これがまた好評で、年末にすき焼き風にしたらどうかというアイデアが出てきました。



秋になりましたので、夏向けの豆腐は今月最後になります。今月に終わりになるのは、枝豆ざる豆腐です。特に枝豆は人気の商品で、スーパーでは手に入りません。弊社は枝豆を碎いたものを使用しますので、食感が全く違います。まだ召し上がったことがない方この機会をお見逃しなく

ここには、スズカ川北食品の川北です。今月の替りがんもですが、秋の甘辛く煮込むだけ一品追加

【秋野菜とシーフードがんも】は、秋野菜のカリフラワー、チングン菜と人

参、サツマイモ。シーフードは、海老、貝柱、アサリ、昆布を入れました。この【秋野菜とシーフードがんも】は、そのまま甘辛く煮ていただくだけで、召し上がっていただけます。

毎日、献立をお考えになるのは、大変なご苦労だと思いますので、メイン料理の一品にいかがでしょうか?

山芋のざる豆腐。今年最後ですスーパーで手に入らない枝豆、

### 秋野菜とシーフードのがんも

甘辛く煮込むだけ一品追加

【秋野菜とシーフードがんも】

した。調子に乗って高級な牛肉を入れた

みどりの大地とわくわく広場でも販売

みどりの大地と

10時からの販売で売り切れ次第終了とさせて頂きます。なお、わくわく広場では、ざる豆腐やすずかの里も)提供させて頂いております。

8月30日(土)朝

## 朝づくり工場直販

【秋野菜とシーフードがんも】

【秋野菜とシーフードがんも】

かけます。これまでに30種類ぐらいは精進料理ではあります。魚介類は特にえながんもどきに

変つていったきつか

う精進料理ではあります。魚介類は特にえながんもどきに

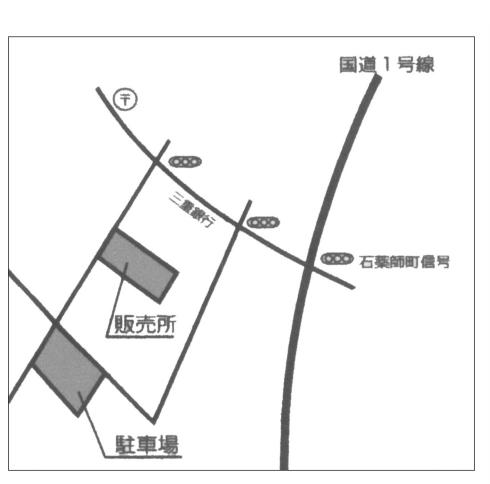
合はうようで人気があります。今月の

広場では、ざる豆腐やすずかの里も)提供させて頂いております。

8月30日(土)朝

・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

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



掛けていただくと美味しい召し上がれます。今月は、販売開始を記念して