

あなたは

生どうふ

を知っていますか？

スーパーで豆腐を選んでいた時、ふと目に入った「生どうふ」という商品。そもそも豆腐は「生」が当たり前では？と不思議に思った編集部が、製造元である藤田食品に取材。「生どうふ」の正体を探ってきました。

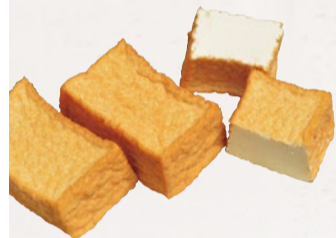
昔

ながらのとうふ屋さんが製造販売している豆腐は「生」ですが、実はスーパーの店頭に並んでいる豆腐はほとんどが「生」ではないんですよと答えてくれたのは社長の藤田さん。スーパーでの販売では、どうしても日持ちすることが優先される為、パック詰めをした後に加熱処理されるのが一般的。しかし加熱処理をせずとも日持ちがするオリジナルの製造法を実践している藤田食品は、スーパーでの「生どうふ」販売ができるぞっだ。

ものを加えない昔ながらの作り方から変えていないのに日持ちがするという、オリジナルの製造法とは？その秘密を聞いてみると「豆腐を作るのに必要なのは水と大豆とにがりのみ。その水と大豆にはマイナスイオンを加えています。マイナスイオンには浄化作用と菌の繁殖を抑える効果があるんですよ」と答えてくれた。それで、余計なもの加えず加熱処理をしない、昔ながらの製法でも日持ちするということ。品質維持のために無理な大量生産も行わず、洗浄に時間をかけ、真の安全追求とお客様の健康を守るための一丁を作るという思いで日々豆腐を作り続けているという藤田食品だからこそできる「生どうふ」だ。

新鮮な油で揚げた生あげ

その「生どうふ」を常に新鮮な菜種油で素揚げしたのが、「生あげ」。ほとんどの工場は、コスト優先でフライ油は廃油ギリギリまで使用中、同社は安心安全で美味しい「あげ」を製造するために1000リットルにも及ぶ菜種油を頻りに総入れ替えしているとのこと。新鮮な菜種油でフライされた揚げを是非油抜きなしで食べてもらいたい！こちららスーパーで探してみよう。



素材の旨みを引き出した

マイナスイオン水100%

生どうふ

大 豆の風味と甘み、旨みがしっかり残り、歯ざわり、舌触りがきめ細やか。醤油をかけなくてもそのままおいしい。

●鮮度が違う

搾りたての豆乳ににがりを加えてそのまま豆腐にしていくから、鮮度が抜群。

●濃いのにキレがある

厳選された大豆を大量に使っているから味が濃く、あと味はさわやか。

●喉越しが違う

きめ細やかで食感が良い。エグミがなくまるやかな喉越し。

新鮮油の香りが冴える

マイナスイオン水100%

生あげ

出

きたての「生どうふ」を丁寧に素揚げ。新鮮な菜種油で素揚げしているの、ぜひ油抜きはせずにそのまま。菜種油の香ばしさと豊富な栄養分も一緒に味わってほしい。



【生どうふ 絹】

厳選された農場からとれる国産大豆で作られた「生どうふ絹」。なめらかな食感で、冷奴、湯豆腐、サラダなどにオススメ。



【生どうふ 木綿】

水分を切りながら固められた「生どうふ木綿」は、水分が少ない分タンパク質や脂質等が多く含まれ濃厚な味わい。大地の恵みがたっぷり吸収された特別な一品。



【生あげ】

面倒な調理いらず。調味料いらず。そのまま食べて美味しい生あげ。これまで味わったことのない絹あげ本来の美味しさが味わえる。



【生厚あげ】

木綿どうふを揚げた「生厚あげ」は、味の染み込みが良く煮込みものに最適。

藤田食品独自の「マイナスイオン製法」

① 大豆にマイナスイオンをチャージ



契約農家から仕入れた国産大豆や有機大豆を使用。貯蔵タンクの中でマイナスイオンを1週間かけ続けることで、酸化物が消えて採れたての新鮮な「マイナスイオン大豆」に。

② 水にマイナスイオンをチャージ



清らかな地下水にマイナスイオンをかけて浄化したマイナスイオン水を使用。マイナスイオン水は菌の繁殖を抑える効果があるため、大豆の味と鮮度をキープ。水の分子レベルが細かいため、大豆を水に漬けてもどす工程「浸漬（しんせき）」で大豆に深く浸透し、大豆から農薬などの酸化物を排出する。

③ マイナスイオン化された工場



工場の基礎や床にマイナスイオンを発生する活性炭を敷き詰めている。そのため、工場内全体がマイナスイオンの澄み切った空気環境に。さらに、衛生管理も徹底されており、製造ラインは製造時間と同等の時間をかけて毎日しっかりと洗浄。機械類は分解し主に、手作業で丁寧にこすり洗いしている。

ISO22000認定工場・有機JAS認定工場

