

商品名	東都手揚げ風油揚げ		
規格	2枚		
本体価格	180 円	税込価格	194 円
製造者名	須黒食品	製造地	東京都
熱量	284kcal/100g	食塩相当量	0.02g/100g
アレルギー表示	大豆	企画頻度	毎週
保存方法	要冷蔵10度以下で保存してください。	賞味期間	お届け日含め3日



商品説明の動画が見られます。

原材料名	大豆（国産）（遺伝子組換えでない）、食用植物油（なたねく遺伝子組換えでない）／凝固剤（粗製海水塩化マグネシウムくにかりく）
------	---

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	①国産大豆100%使用・消泡剤不使用。 ②オーストラリア産Non-GMO（非遺伝子組換え）菜種油を使用。 ③返しながら揚げる製法でフワフワ。
----------	--

商品特徴	おいしい油揚げを食べたい方向けの肉厚のふわふわ油揚げです。国産大豆を100%使用、消泡剤不使用で作った、しっとりした手揚げ風の油揚げです。	おすすめの食べ方	お味噌汁や煮物、鍋ものなどに幅広くお使いいただけます。ただトースターで焼くだけでもおいしいですし、サラダにもいけます。
------	---	----------	---

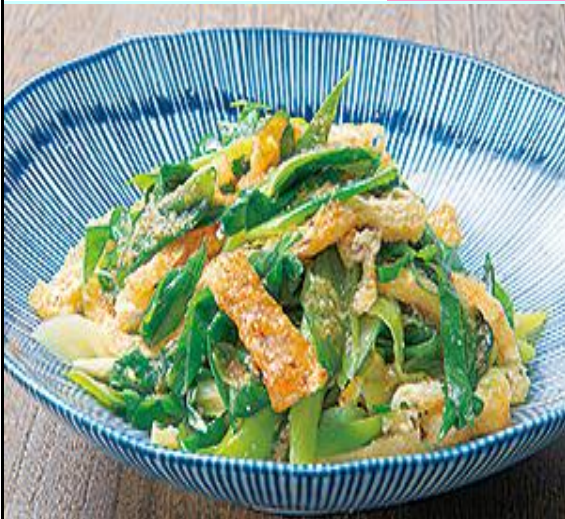
東都生協との関わり	東都生協10周年開発商品として、東都木綿豆腐を作りました。以来三十余年、国産大豆100%・消泡剤不使用のこだわりのお豆腐作りを続けています。	開発エピソード	手揚げの良さを生かすことを目指して開発しました。手揚げ（ひっくり返しながら油に浮かせて揚げる）の良さを生み出すため、自動油調工程にひっくり返す工程を作り、量産が可能になりました。
-----------	--	---------	---

商品モニターのおすすめコメント	◆2枚入りで容量が多いかもしれませんが、切って冷凍しておくとう便利です。お味噌汁用に少し太めの細切りにしておくと、切り昆布や切り干し大根と煮る時などにも簡単に使えます。 ◆そのまま焼いても、煮物にしても大豆の甘みを感じられて食べごたえがあっておいしいです。	商品モニター試食評価	<table border="0"> <tr> <td>■おいしい評価</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>・非常においしい</td> <td style="text-align: right;">43%</td> </tr> <tr> <td>・おいしい</td> <td style="text-align: right;">55%</td> </tr> <tr> <td>・どちらかといえばおいしい</td> <td style="text-align: right;">2%</td> </tr> <tr> <td>・どちらかといえばおいしくない</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> <tr> <td>・おいしくない</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> <tr> <td>・全くおいしくない</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> </table>	■おいしい評価	100%	・非常においしい	43%	・おいしい	55%	・どちらかといえばおいしい	2%	・どちらかといえばおいしくない	0%	・おいしくない	0%	・全くおいしくない	0%
■おいしい評価	100%																
・非常においしい	43%																
・おいしい	55%																
・どちらかといえばおいしい	2%																
・どちらかといえばおいしくない	0%																
・おいしくない	0%																
・全くおいしくない	0%																

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。

■おすすめメニュー

九条ねぎと油揚げのぽん酢和え



2人分

10分

- 九条ねぎ(斜めスライス) 150g
- 酒 大さじ1
- 東都油揚げ(ペーパーで油を押さえる) 1枚
- A: 東都果汁たっぷり味付けぽん酢・醤油・ごま油・すりごま 各大さじ1
砂糖 小さじ1

1. 九条ねぎは酒をふりかけ、電子レンジ(600W)で1~2分加熱する。
2. 油揚げはトースターで少し焦げ目が付くまで焼き、細切りにする。
3. (1)と(2)を合わせ、食べる直前に、よく混ぜたAと和える。

鶏挽肉の油揚げ巻き



2人分

20分

- 油揚げ(めん棒でたたく) 2枚
- 鶏挽肉バラ凍結(砂糖小さじ1/2をまぶして解凍する) 150g
- 小松菜(熱湯にくぐらせ粗みじん切り) 100g(2~3株)
- 玉ねぎ(みじん切り) 50g(中1/4個)
- 片栗粉 大さじ1
- 塩・砂糖 各小さじ1/2
- A: 醤油・オイスターソース・ごま油 各小さじ1

1. 油揚げの長い方の1辺を切って開く。切り取った油揚げの端の部分はみじん切りにする。2. 小松菜と玉ねぎを合わせ、片栗粉をまぶす。
3. 鶏挽肉に塩、A、みじん切りにした油揚げを入れ、粘りが出るまでよく練る。さらに(2)を加えて混ぜ、2等分にする。
4. (1)の上に(3)を薄くのばし、端から巻いてラップで包む(2本作る)。
5. (4)を電子レンジ(600W)で2本につき3分加熱する。1分置いて蒸らし、ラップを取って輪切りにする。

油揚げのぎょうざ風



2人分

10分

- 油揚げ 2枚
- 豚挽肉 100g
- 小粒納豆 1個
- にら(みじん切り) 3本
- 長ねぎ(みじん切り) 15cm
- 卵 1/2個
- 塩、醤油 各少々 ●たれ(醤油・酢) 各適量

1. ボウルに挽肉、納豆(たれ、からしも入れる)・にら・ねぎ、卵、塩、醤油を入れてよく混ぜる。
2. 油揚げ2枚を縦に開いて、(1)の具を半量ずつ入れる(はみでないように口を押さえる)。
3. フライパンに、(2)を入れ中火で片面を5分ほど焼き、裏返して3分ほど焼く。
4. 焼きあがったら、1枚を4つに切り皿に盛る。