

わたしのこだわり 商品カルテ

2018年6月 東都生活協同組合商品本部

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<遺伝子組換えでない>）／凝固剤（粗製海水塩化マグネシウム<にがり>）		
------	--	--	--

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も便利です。お味噌汁用に少し太めの細切りしておく、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が感じられて食べごたえがあってお	商品モニター試食評価	<table border="1"> <tr> <td>■おいしい評価</td> <td>98%</td> </tr> <tr> <td>・非常においしい</td> <td>32%</td> </tr> <tr> <td>・おいしい</td> <td>57%</td> </tr> <tr> <td>・どちらかといえばおいしい</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>・どちらかといえばおいしくない</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>・おいしくない</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>・全くおいしくない</td> <td>0%</td> </tr> </table>	■おいしい評価	98%	・非常においしい	32%	・おいしい	57%	・どちらかといえばおいしい	9%	・どちらかといえばおいしくない	2%	・おいしくない	0%	・全くおいしくない	0%
■おいしい評価	98%																
・非常においしい	32%																
・おいしい	57%																
・どちらかといえばおいしい	9%																
・どちらかといえばおいしくない	2%																
・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。

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のみみじん切りにする。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。