

わたしのこだわり

商品カルテ

2017年9月 東都生活協同組合商品本部

産直の東都生協

商品名	東都きぬ豆腐（充填豆腐）		
規格	200g×2		
本体価格	199 円	税込価格	214 円
製造者名	須黒食品	製造地	東京都
熱量	64kcal/100g	食塩相当量	0.02g
アレルギー表示	大豆	企画頻度	毎週
保存方法	冷蔵	賞味期間	14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）、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 checked="" type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	---

こだわりポイント	農薬を削減して栽培した国産大豆を収穫後に天日での自然乾燥しています。須黒食品では、国産大豆にこだわり、おいしさを追求しています。消泡剤を使用しないと原料のロスが多くなりますが、組合員の声に応じて、この製法にこだわっています。
----------	--

商品特徴	①国産大豆（フクユタカ）使用 ②海水にがり100% ③消泡剤不使用 ④賞味期間14日	おすすめ の食べ方	1パックずつ使用できるので便利、賞味期間も長いから、冷蔵庫に必ず常備しておき、いつでもおいしく食べられます。おみそ汁や冷奴など気軽に残さず使えます。※裏面におすすめレシピ掲載
------	---	--------------	---

東都との関わり	国産大豆と海水にがりを使用し、消泡剤を使用せずに作った東都もめん豆腐からお付き合いが始まり、現在では組合員の要望を受けて、様々な商品の取扱いに広がっています。	開発エピソード	東都の美味しいお豆腐をいつでも食べたい！ちょうど使いきれの大きさのお豆腐が欲しい！という組合員の声で生まれた「美味しい・便利・長持ち」のお豆腐です。
---------	---	---------	--

商品モニターのおすすめコメント	◆なめらかで美味しいです。二人暮らしなので、200gだとちょうど食べきれの量なので助かります。 ◆絹にしては、市販のものより水っぽくなく、しっかりとした味と濃さを感じました。	モニター 試食評価	■おいしい評価 98% ・非常においしい 21% ・おいしい 61% ・どちらかといえばおいしい 16% ・どちらかというとおいしくない 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。

■おすすめメニュー

①メニュー名：

レタスのレンジ蒸しと絹ごし豆腐のソース



【材料】 4人分 10分

- レタス 1玉(450g位)
- 東都きぬ豆腐(充填豆腐) 1パック(200g)
- A: 醤油・ごま油 各大さじ1、かつお節 大さじ2
- B: ごま油 大さじ1、塩 少々、青柚子こしょう 小さじ1/2

【作り方】

1. レタスの芯を包丁などでくり抜き、混ぜたAを詰め、耐熱皿にレタスの芯のあった部分を下にして置く。ラップをして電子レンジ(500W)で2~3分、レタスのシャキシャキ感が少し残るくらいまで、加熱する。
2. ラップをはずし、かつお節とごま油(各分量外)を適量かけ、カットする。
3. 東都きぬ豆腐をボウルにあけ、泡立て器で混ぜ、クリーミーになってきたところに、Bを入れ、さらに混ぜる。(ごま油が少ないとクリーミーな状態にならない)
4. 取り分けたレタスの上に(3)のソースをかけて食べる。

②メニュー名：

豆腐の彩りナゲット



【材料】 2人分 15分

- 東都きぬ豆腐(充填豆腐) 1/2パック(100g)
- 鶏ムネ挽肉(解凍する) 200g
- グリーンピース(ゆでる) 50g
- スイートコーン 大さじ1
- 鶏がらスープの素 大さじ1
- 片栗粉・小麦粉 各大さじ2
- 塩・こしょう 少々 ●サラダ油 大さじ3

【作り方】

1. ビニール袋に豆腐、鶏ムネ挽肉、鶏がらスープの素、片栗粉、小麦粉を入れてよく混ぜ合わせ、軽く塩、こしょうをする。
 2. (1)にグリーンピースとスイートコーンを加え、よく混ぜ合わせる。
 3. (2)のビニール袋の角を切り、ひとくち大ずつ平らな皿などに絞り出して形を整える。油を熱したフライパンで中火で両面を揚げ焼きにする。
- ★味はついていますが、お好みでケチャップやソースを付けても良いです。

③メニュー名：

塩トマトでイタリアン冷やっこ



【材料】 2人分 5分(塩とトマトがなじむ時間8時間位)

- トマト(大1個)(5mm角に切る) 200g
- 東都きぬ豆腐(充填豆腐) 2個
- オリーブオイル 大さじ1~

A: 塩 5g(小さじ1)、はちみつ 20g、
にんにく(すりおろし) 1片

【作り方】

1. Aをガラス瓶などの器に入れ、刻んだトマトを汁ごと加えてよく混ぜて一晩冷蔵庫で寝かせ、塩トマトを作る。
 2. 皿にきぬ豆腐を盛り付け、上に(1)の塩トマトをのせ、オリーブオイルをかける。
- ★塩トマトは塩レモンのように調味料としても使えます。
★塩トマトは1週間以内に使い切りましょう。