



(有)須黒食品



大豆の収穫風景



契約栽培の大豆畑で、須黒亮吉さん(右)と冷蔵商品担当高橋彩職員

# 天然水と国産大豆で作る 味わい豊かなお豆腐をどうぞ



- ①大豆を水に浸漬する
- ②大豆を磨砕して豆乳を絞る
- ③消泡剤を使わないため、煮ると大量の泡が発生
- ④豆乳ににがりを加えてパックに充填する
- ⑤包装してパックごと85℃で90分加熱し、その後冷却します
- ⑥東都きぬ豆腐(充填豆腐)完成

## 天然のにがり使用、消泡剤不使用!

だから大豆本来のうまみが生きている



### 国産大豆の おいしさ凝縮

## 味と技術を守り続け、豆腐づくり90年

(有)須黒食品のある東京都稲城市は、都内ながら豊かな自然に囲まれた、梨の花咲くのどかな地域です。「本当においしいお豆腐を作るには、良質の水が欠かせない」…豆腐職人として水探しから始めた初代(須黒利平さん)は、この地で多摩川水系の豊かな天然水と出会いました。1932年、稲城市に豆腐工房を開いて、今年で創業91年。地下150mから汲み上げた天然水を利用し、初代の生み出した味と技術を守り続け、三代目・須黒亮吉さんは、変わらぬこだわりと安全・安心の思いを大切に、豆腐を作り続けています。東都生協との出会いは1983年。「東都もめん豆腐」の「みんなで作った」のキャッチフレーズは、東都生協組合員と(有)須黒食品が40年前にゼロから作り上げたこだわりの証です。

## あくまでも国産大豆にこだわる

(有)須黒食品の豆腐は、全て国産大豆で作られています。「東都きぬ豆腐(充填豆腐)」は、しっかりとした味、豊かな風味に仕上げるため、契約栽培で育てた愛知県産大豆「フクユタカ」が原料。「まめたまとうふ」や「旨やっこ」は甘みを強めに、やさしい風味に仕上げるため、北海道産大豆を使用するなど、商品の特性に合わせて大豆を使い分けています。

今、国産大豆の自給率はわずか6%と言われますが、豆腐作りにはおいしくて安全な国産の大豆が欠かせません。同社は、国内の大豆生産者を守り育てることに取り組んでいます。

## 豆腐の種類について

砕いた大豆を煮て絞った豆乳ににがりを加え、滑らかに固めたものが「絹ごし豆腐」。豆乳ににがりを加えて、布を敷いた箱の中で押し固めて作るのが「木綿豆腐」。固まる前のトロトロ状態の豆乳とにがりを入れたパックに閉じ込め、パックごとお湯で温めてそのまま1丁のサイズで固めて作るのが「充填豆腐」です。大きく作ってカットした後包装する「絹ごし豆腐」や「木綿豆腐」と違い、「充填豆腐」はパックの中でそのまま固めて完成させるので、おいしさが長持ちします。



わたしのこだわり

東都きぬ豆腐(充填豆腐)  
200g×2  
本体価格: 199円(税込214円)



滑らかでありながら、  
しっかりとした食感

## 「東都きぬ豆腐」 東都生協初の充填豆腐、

国産大豆100%で、消泡剤を使わずに  
おいしく安全安心な豆腐を作る。40年前  
にこの困難な豆腐作りに挑戦した(有)須黒  
食品。消泡剤を使わないと、大豆を煮る際に  
大量の泡が出て、豆乳がうまく煮えない。豆  
腐がうまく固まらないだけでなく、気泡だ  
らけの豆腐ができてしまいます。そんな中、  
同社は試行錯誤を繰り返して、消泡剤を使用  
しない安全・安心でおいしい豆腐「東都もめ  
ん豆腐」を組合員と一緒に作り上げました。  
その後、長持ちだけがとりの充填豆腐が  
多く市販されていた当時、こだわりの大豆  
で、製法など数々のチャレンジの末に今まで  
以上においしさが長持ちする「東都きぬ豆  
腐(充填豆腐)」が誕生しました。

原料大豆「フクユタカ」のどしどしした豆  
の風味と、滑らかでありながらしっかりとし  
た食感が魅力です。冷やっこはもちろん、み  
そ汁や鍋で火を通すと無類のおいしさが味  
わえます。「できる限りシンプルに。必要  
なものを使わない」という姿勢で、国産大豆、  
天然水、天然のにがりだけで豆腐作りを続  
けています。

## (有)須黒食品の主な商品ラインアップ

商品名	特徴
旨おぼろ	北海道産大豆と海水にがり使用。大豆の風味と甘みが楽しめます。
まめたまとうふ	北海道産大豆で作った豆乳を海水にがり固めた、滑らか食感の豆腐です。
東都がんどき	東都もめん豆腐の生地に、国産のやまいも・にんじん・昆布・ひじき・グリーンピース・干しえび・ごまを混ぜ、油で揚げました。
東都生揚げ	東都もめん豆腐を菜種油で揚げました。
東都油揚げ	国産大豆(フクユタカ)を使用し、消泡剤不使用で作った豆腐を菜種油で揚げました。
東都手揚げ風油揚げ	国産大豆の豆腐を菜種油で揚げました。ふっくら肉厚。
東都そふと生揚げ	東都きぬごし豆腐を菜種油で揚げました。滑らかな食感。



にがりにはさまざまな種類があり、合成さ  
れたにがりは豆乳に加えると比較的簡単に  
しっかりと固まります。一方、海水から採れる天  
然のにがりは、豆乳と合わせる加減が難しい  
代わりに、味が良  
く大豆のうまみ  
感じられるおいし  
い豆腐を作ること  
ができます。