

ふんわりやわらか おとうふ揚げ

北海道産のタラのすり身と

国産大豆の豆腐で作ったおとうふ揚げ。

おでんや煮物のほか、

ヘルシーなおやつや

おつまみとしても

大活躍します。

今月の産地・
メーカー

株高橋徳治商店

株高橋徳治商店

東松島市

宮城県

ふんわりやわらか! 復興第1号 /
冷凍でお届け!

おとうふ揚げ 5個 165g

11月4回参考価格:
¥328円(税込354円)

組合員
(あいコープ
ふくしま)の
お子さんが描いた
絵を包材に使用



震災復興の象徴として 心を込めて作っています

復興第一号となった「おとうふ揚げ」は、魚河岸揚げをイメージし、ふんわりとした食感の練り物を目指し、1年以上の時間をかけて開発した商品です。

最も苦労したのは、求める品質の豆腐を豆腐メーカーと協力して作り上げることでした。豆腐は国産大豆100%で当社の指定大豆を使って岩手県産の豆腐メーカーに作ってもらっています。凝固剤に天然にがりを使用した風味とうまみが濃い豆腐です。

日本の練り物メーカーの約8割が輸入すり身を使用する中、トレーサビリティ

ティ（追跡可能性）や国内自給率向上を目指し、北海道産の冷凍すり身を使用しています。また、冷凍すり身には保存性や品質向上を目的とした「リン酸塩」が添加されているのが一般的ですが、北海道のすり身メーカーにリン酸塩不使用の冷凍すり身を特注で作ってもらっています。

揚げ油には、主に国産を使用。油は有機溶剤などを使用せず、物理的な圧搾によって搾油された油です。

心の復興を目指して
光「灯（あかり）っこ」をとまず

震災から7年目の2018年、東松島市に野菜加工工場を建設しました。

石巻市とその周辺地域には15歳から39歳までの若年未就労者が1千人ほどいるといわれています。光の当たらない部分に光を当て、心の復興を進めていきたいという思いから、引きこもりや社会との接点に悩む若者の就労支援という側面を持つ野菜工場です。



復興の光「灯（あかり）っこ」



震災直後の旧本社

「高橋徳治商店」は1905年に初代が石巻で創業。石巻魚市場で水揚げされる魚介類を使用した佃煮や鰹節・鰯節などの製造・販売が始まりました。2代目の時代に練り物の製造・販売をするようになり、3代目となる現社長高橋英雄氏が添加物不使用の練り製品を開発して製造と販売を開始しました。

さらに、学校給食を担当していた管理栄養士との出会いがきっかけで、当時の子どもたちが「魚」「野菜」を残すという問題を知り、「お好み焼き風のさつま揚げ」を開発し、学校給食への供給がスタート。今から40年以上前のことです。

学校給食から生まれた
練り製品

東日本大震災による
被災から復興へ

2011年3月11日の東日本大震災によって石巻市内にあった3つの工場が津波により全壊となりました。

幸いなことにスタッフ約80人は全員無事でしたが、工場ではライフラインが止まり、地盤沈下、冠水、余震、ヘドロやがれきによって先行きが見えない状態となりました。

そんな中で、30年以上の取引引きがある東都生協をはじめ、多くの方々が被災地を訪れ、共にヘドロやがれきの撤去を行うことで、復興への一歩を踏み出すことになり、2011年の10月には部の製造ラインを再開することができました。

復興第一号となった
「おとうふ揚げ」

そして、再開した製造ラインでは「おとうふ揚げ」の生産が始まりました。

「おとうふ揚げ」は当時の商品の中で一番人気だったこと、復興を目指して避難先から戻ってきたことから従業員が製造担当になったのです。また、その時期は宮城県内で水揚げされる魚介類の使用ができなかったという事情もありました。

復興第一号商品ということもあり、震災1年目・2年目・3年目と1年おきに被災地の状況を包材で伝えました。4年目からは、組合員のお子さんが描いた絵を包材に使用しています。

MOGMOGレシピ

10分
調理時間

おとうふ揚げの肉みそあんかけ



作り方

- 1 おとうふ揚げは半分に切り、フライパンにサラダ油を熱して焼き、皿に盛り付ける。
- 2 1のフライパンに豚挽肉を入れて炒め、肉の色が変わったら長ねぎを加えて炒め合わせ、Aと水を加えてひと煮立ちさせ、Bを加えてとろみを付ける。
- 3 1の皿に2のあんをかけ、こねぎと白ごまを散らす。

材料(2~3人分)

おとうふ揚げ（電子レンジで解凍）…5個
豚挽肉…100g
長ねぎ(みじん切り)…1/4本分
サラダ油…大さじ1
水…100ml
A 酒…大さじ1 砂糖…大さじ1と1/2
みそ…大さじ1と1/2 しょうゆ…小さじ1
B 水…大さじ1 片栗粉…小さじ2
こねぎ(小口切り)…適量
白ごま…適量

colum 煮物セット

「使い切りタイプの練り物セット品を作ってほしい」という組合員からの要望に応じて生まれた商品です。使用頻度の高い煮物に合った練り物を選びすぎりました。お好きな野菜を加えれば、練り物から出るだしやうまみが野菜にも染みわたりおいしさが増します。

3種の味が
楽しめます!



高橋徳治商店の
煮物セット(冷凍)