

# 「生協の『木綿豆腐』は特別です。」



4



3



2



7



6



5



1 同じ大きさに切り分けた豆腐を、パックに詰める

2 洗って水にひたした大豆 3 すりつぶして煮た後、搾った豆乳「これが豆腐になるんだね〜」  
4 長良川にほど近いギトー食品は、その伏流水を汲み上げたおいしい水を使用。 5 工場内で熱心にお話をうかがう組合員  
6 水そうにできた豆腐を放つ 7 できあがりパッケージされた豆腐

## ギトー食品株式会社のみなさんと 中濃支所の組合員のみなさん

営業課長  
芦本和己さん  
(後列左)  
代表取締役社長  
森島均さん  
(後列左から3人目)  
製造部第一課課長  
山田敦史さん  
(前列左から2人目)



「生協の豆腐は他と何が違うの?」と組合員さんの質問に、「まったく別の特別な豆腐とってください。味の決め手となる大豆は、フクユタカの最もよいものを指定し、にがりを100%使用しています」と幸田さん。  
技術の発達により、わずかの大豆から効率よく豆腐が生産され、より安価で提供されるようになる中で、昔ながらの製法にこだわり、贅沢に大豆を使った「木綿豆腐」。豊かな風味と味わい、栄養がぎゅっと詰まったお豆腐の味を楽しんでみませんか?

**指定大豆は高品質。  
豊かな風味を楽しんで**

「みなさんが食べている豆腐は、『大豆』の味なんです」とギトー食品の幸田辰治さん。豆腐の材料は大豆と水。それだけに大豆選びが重要です。「木綿豆腐」には、岐阜県産の「フクユタカ」を100%使用。タンパク質の質がよく、豆腐づくりに適した大豆です。この大豆を水に浸してからすりつぶし、煮た後、搾って豆乳とおからに分けます。豆乳ににがりを入れて固めたものを、木綿の布を敷き入れた容器に入れて一旦崩し、重しをして水分を抜いたものが木綿豆腐です。水は清流長良川の伏流水を地下から汲み上げて使用しています。素材そのものの味なので、ごまかしはききません。

**おいしさを  
決めるのは大豆**



冷奴からサラダ、汁物と幅広い料理に活躍する豆腐。タンパク質やミネラルが多く、栄養価もばっちりです。「木綿豆腐」をつくっているギトー食品で、中濃支所の組合員のみなさんが生協の豆腐の魅力を探りました。



国産大豆とカナダ産大豆それぞれで作った豆腐を食べ比べ。国産は「甘い」「おいしい」「濃い感じがする」と好評。



大豆の量が多いほど、豆の味がします。ただ、その分値段の高い豆腐になりますけど…。

大豆の量は味に関係する? たくさん使うほどおいしくなるの?



組合員の声から生まれた食べきりサイズもあるので、その時々でうまく利用したいですね。



食感や味わいの異なる商品から好みのタイプを見つけるのも楽しそう。

商品の豆腐パックの水は栄養分が含まれるので、味噌汁などを作るなら豆腐と一緒に使ってください。一度に食べきれなかった豆腐を冷蔵庫に入れておく場合、容器の水は毎日取り替え、早めに食べることが大切です。

取締役 食品安全チームリーダー  
幸田辰治さん



ミニ絹とうふ (160グラム×2)    ミニ木綿とうふ (160グラム×2)

岐阜県産大豆を使用。組合員による「とうふを小さく委員会」で開発。企画予定▶毎週 通常 128円



木綿豆腐 (国産大豆使用) (400グラム) 岐阜県産フクユタカ使用。大豆の旨み、甘みがバランスよく、風味豊かです。企画予定▶毎週 通常 138円



クリーミーOBORO (120グラム×4) 濃い豆乳を使うことで、クリーミーで濃厚な味わいに仕上げられています。企画予定▶22・24号 通常 178円