

2009.4
VOL.13

おとうふ日和

まいにちのおとうふは、どんな薬にも勝るもの。
そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。本物の食は、すぐここにありました。

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

4月25日(土)26日(日)工場祭です。

今年も工場祭を迎えるにあたり、日頃の皆様のご愛顧に感謝いたします。
目的である、美味しく、健康に良い、食べて笑顔のとうふを目指して毎日頑張ってきました。
言葉では簡単ですが本物づくりには終わりがありません。
無、低農薬大豆、無添加、水、職人の技、石臼づくり、人の心、一つ一つ進めてまいりました。
まだ道半ばですが、その土地でだいに作られていた、美味しい地大豆が手に入り、
身土不二、スローフード、を考えにいた地産地消でおやくにたつよう社員一同頑張ります。

皆さまにご愛顧頂いてから5年になります。

今年も盛り沢山の企画があります。皆さんと楽しい時を過ごしたいと思います。



とうふを製造する時に使う、水を良くする装置と石臼です。

ゆっくりと職人が造ります。美味しいですよ。



浦和大丸パルコ店の売り場です。



また写真は、私、社長の岩崎 勉
です。
今月は宣伝になってしまいました
宜しくお願い致します。