

おとうふ日和

おとうふは、どんな薬よりも勝るもの。

そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。本物の食はすぐそこにありました。

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

今月は29日から始まった手づくりやさん、桶川本店の感謝祭に色々な企画がされました。そのなかの一つを紹介させていただきます。これからは美味しいは当たり前、体が欲する食品でなければ、体にとって本当に必要なものを右脳を感じる時代。それによって健康で、笑(*_*)で毎日が過ごせると思います。

一年ぐらいかけて研究した一つ、低温粉碎機をいれ、大学とも相談してできた、チーズを使わないで、リコッタチーズ風味のがんもを剪んだ「ヘルシーハンバーガー」です。

- パン 天然酵母 国産小麦 にこだわる小麦さん製
- 大豆 特別栽培 農薬、化学肥料の少ない栽培
- 豆腐 石臼製法 昔造りでゆっくりですので美味しさ、栄養価が多く残る
- 豆乳 石臼製法 濃度(12.5%)
- おからパウダー石臼製法 低温乾燥、低温粉碎(30℃)、粒子(30ミクロン前後)
- 塩 伊豆大島天然塩
- 酢 飯尾醸造さんの紅いも酢
- 寒天 漂白剤などいっさい使わない数少ない天然製法寒天
- 澱粉 北海道産
- 油 遺伝子組み換えでない菜種一番搾り

材料を紹介しましたが、目的は「がんも」2個(90g)食べれば1日の食物繊維不足分を十分補給できること！おからパウダーを30ミクロンまで細かくしました。便通の改善、美容など目的です。パンは体が欲するパンを目的で造っている、さいたま市見沼区「小麦」さんに依頼しました。



● お好みでもっと美味しく

有機トマトをはさんで、ソース、マヨネーズなど自家製で手造りして頂ければ、

「昭和20年に戻った食材で」体が欲するバーガーが出来ます。朝食・ちょっとお腹が空いたときなど最適です！感謝祭の3日間限定で販売しましたが、今後も販売できればよいと思っています。