

わが社の押しはこれだ！

【商品・サービス紹介】



佐久間食品株式会社

がんこおやじのこだわり豆腐『昔ながらの汲み出し豆腐』と油揚げの『浮かし揚げ』

こだわりの豆腐づくりを行う佐久間食品株式会社では、『昔ながらの汲み出し豆腐』と油揚げの『浮かし揚げ』を販売しています。

『昔ながらの汲み出し豆腐』は、新潟県産大豆のみを使用。にがりを入れた豆乳を寄せた後、水につけずにそのまま容器へ入れるため、口当たりが滑らかで大豆の香りや甘みがある豆腐に仕上がります。冷やっこにしても美味しいですが、チョコレート・きな粉などをトッピングすれば新感覚のデザートとしても楽しめます。

また、『浮かし揚げ』は、厚い油揚げの生地を低温でじっくり揚げ、浮き上がった生地を数回返ししながら伸ばします。その後、高温でからっと揚げ上げて仕上げます。一枚一枚手作業で揚げた逸品です。

同社では「豆腐や豆乳は体に良い食品」という信念を持ち続け、こだわりの商品を作り続けてきました。今後も豆腐の良さを広めるため、新しい食べ方も提案し、HPなどで公開していく予定です。

●お問い合わせ先
佐久間食品株式会社

〒955-0823 三条市東本成寺163-1
TEL：0256-33-2273 FAX：0256-35-7659
URL：http://www.gankotoufu-sakuma.co.jp



『昔ながらの汲み出し豆腐』
1個500g入り 税込200円
消費期限は1日と、とても新鮮な豆腐。少数生産ですが、リピーターが多い人気の商品です（事前予約必要）。



『浮かし揚げ』1枚 税込150円
ずっしりとしていて、食べごたえがある油揚げです。煮物にお勧めです。

吉乃川株式会社

NHKで取り上げられた話題のリキュール『DELI TOMA』

日本酒の「～ねばならない論」を払しょくする。460年余の伝統ある蔵元吉乃川は、日本酒の需要を掘り起こしていくために、嗜好品としての楽しみ方をもっと提案していく必要があると考えています。

その一つが、日本酒をベースにしたリキュールです。今回ご紹介する商品は、カゴメの完熟トマト3個分のピューレーと吉乃川の旨みのある純米酒を使用した『DELI TOMA (デリトマ)』です。今年2月“トマトには中性脂肪を減少させる”という研究成果が発表された直後、注目を浴びた中で発売となりました。

そのまま飲んでもすっきりとしたトマトジュースのようなリキュールですが、タバスコやナンプラーと混ぜて飲む“和風ブラッディマリー”としての飲み方を提案したところ、一般の消費者の方はもちろん、メディアの方の反応も良好。NHKの「おはよう日本」の「まちかど情報室」でも取り上げられた逸品です。

●お問い合わせ先
吉乃川株式会社

〒940-1105 長岡市撰田屋4-8-12
TEL：0258-35-3000 FAX：0258-36-1107
URL：http://www.yosinogawa.co.jp



トマト+純米酒で健康志向にもマッチした和風ブラッディマリー
『DELI TOMA』
500ml 980円



11月末には、女性にターゲットを絞ったヒアルロン酸入りの新リキュールも発売