

もてなしたい、贈りたい、故郷みやげ

鹿児島協同食品株式会社

鹿児島づくり「もめん豆腐」



Aつたかいね、おいしいね。
あつたかいね、おいしいね。

Aコープの豆腐は、おいしさと安全性にこだわった、こだわり製法で作られています。

まず、豆腐の大まかな製造は、大豆を水に浸け、すりつぶしたものを煮たあと、豆乳とおからに分離します。一般的の豆腐は、炊きしづりで作られます。豆乳を効率よくしづり、苦味も抑めることができます。大豆の苦み成分が出てしまいます。このだより製法からうまれたおいしい豆腐の秘密をさらに紹介していきましょう。

そこでAコープは、すりつぶした大豆から先に豆乳をしづり、豆乳とおからを分離したあとで生の豆乳だけを煮出します。これが「生しづり製法」。良質な大豆本来のうま味がそのまま味わえる豆腐ができるのです。このだより製法からうまれたおいしい豆腐の秘密をさらに紹介していきましょう。



できたてのおいしさを、
食卓へ。



お心づくしの お豆腐はどうぞ。



お土産にも喜ばれるかごんまの味

<p>品番 047-243 鹿児島茶美豚セレクト(C-1) 茶美豚焼肉(200g)、 茶美豚ロース(200g)、 茶美豚ウインナー(150g) 税込価格 2,895円</p>	<p>品番 047-233 鹿児島県産 茶美豚焼肉セット(U-7) 茶美豚ロース肉焼肉用(本体 120g×2)、 茶美豚焼肉用(200g)、 茶美豚のたれ(200g) 税込価格 4,299円</p>
<p>品番 047-246 鹿児島県産 茶美豚セレクトC-105 茶美豚ロース(300g)、 茶美豚焼肉(200g)、 茶美豚ロース(180g)、 茶美豚ウインナー(150g) 税込価格 4,299円</p>	<p>品番 047-234 鹿児島県産 茶美豚一品どりちゃんこ鍋セット 茶美豚ロース肉スライス、 茶美豚ロース肉スライス各250g、 茶美豚ロース(200g)、 健康一品どりモモ切り身(200g)、 チキンボール(400g) 税込価格 3,780円</p>

※この商品は易包装にてお届け致します。

【にがり100%使用】【生絞り製法】【消泡剤不使用】
もめん揚げ

レンジで温めると、ジュワッとした美味しい。
【お味見】
醤油やポン酢、またはお好みの
ドレッシングをかけて食べる
美味しいSUP!



茶美豚

チャーミー・トン

ふるさと白慢の「茶美豚」

チャーミー・トン

そろそろ、お鍋に
しましようか。

温かいものが恋しい季節ですね。
おススメのは、「茶美豚」。お茶が添加された飼を食べて育ったヘルシーでおいしい豚肉です。

チャーミーな不ミシグも、人気の秘密。お茶に含まれるカテキンの抗酸化作用や消臭作用が働き、臭みが少なくあさりとした風味が特徴です。

特にバラ肉やロース肉がしゃぶしゃぶ向き。うまい味が強くアツく出にくいくらいがおススメのポイントです。



ふるさと白慢の「茶美豚」

チャーミー・トン

大健康新中で、
大切に育てます。

「茶美豚」として飼育される豚たちは、豊かな自然環境のもと、のびのびと元気に育てられます。「茶美豚」の開発当初から携わってこられた生産農家の塗木 健作さんにお話をうかがいました。

「豚はデリケートな生き物でとてもきれいな

整を心がけることで、なるべく豚にストレスを与えずに育てています。」と愛情たっぷりにお話されます。特にだわつているのが「給餌」で、名前の由来にもなっている「お茶」のほか「さつまいも」を混ぜた専用飼料を食させることで肉の甘味が増すのだそう。どちらも鹿児島の特産品といえます。塗木さんは「豚を育てる上でもとても大切な要素で、とても重要な役割を果たしています。」と、塗木さん豚に對する想いがこもっています。

「豚を育てる上でもとても重要な役割を果たす

豚を育てています。」と愛情たっぷりにお話されます。特にだわつているのが「給餌」で、名前の由来にもなっている「お茶」のほか「さつまいも」を混ぜた専用飼料を食させることで肉の甘味が増すのだそう。どちらも鹿児島の特産品といえます。塗木さんは「豚を育てる上でもとても大切な要素で、とても重要な役割を果たしています。」と、塗木さん豚に對する想いがこもっています。

「豚を育てる上でもとても重要な役割を果たす

豚を育てています。」と愛情たっぷりにお話され

ます。特にだわつているのが「給餌」で、名前の由来にもなっている「お茶」のほか「さつまいも」を混ぜた専用飼料を食させることで肉の甘味が増すのだそう。どちらも鹿児島の特産品といえます。塗木さんは「豚を育てる上でもとても大切な要素で、とても重要な役割を果たしています。」と、塗木さん豚に對する想いがこもっています。

「豚を育てる上でもとても重要な役割を果たす

豚を育てています。」と愛情たっぷりにお話され

ます。特にだわつているのが「給餌」で、名前の由来にもなっている「お茶」のほか「さつまいも」を混ぜた専用飼料を食させることで肉の甘味が増すのだそう。どちらも鹿児島の特産品といえます。塗木さんは「豚を育てる上でもとても大切な要素で、とても重要な役割を果たしています。」と、塗木さん豚に對する想いがこもっています。