

目次

- 2面 ●協同の力、支え合う心
- 3面 ●みんなのひろば  
●出会えてよかった、この商品
- 4面 ●クローズアップ  
●お便りカード(プレゼントクイズ)  
●るんるんクッキング



# だいたず たっぷりとうふ

やわらかい  
けれど力強い。  
切るときに  
分かります。

共同購入や個人宅配で、「だいたずたっぷりとうふ」を毎週お届けの登録商品としてご利用いただいている方に、お気に入りの理由を教えてくださいました。

機関誌  
プレゼントクイズに挑戦!  
(4面をご覧ください)

**ココが  
お気に入り!**  
**大豆の味がする**

- 大豆の味がしっかりします。お箸で持っても崩れない。お好み焼きやホットケーキに入れるとフワフワモチモチに。ハンバーグにも入れています。パン粉を入れるよりだんぜんおいしいです。(香川郡 熊野さん 40代)
- 白和えに使用したら豆腐の旨みを感じられておいしいです。(観音寺 1さん 60代)
- 母が介護食(ミキサー食)を食べています。朝は豆腐を含む味噌汁の具をミキサーにかけて、練り豆腐的に。食べやすく味もまろやかなので「おいしい」と言ってくれています。(小豆郡 Yさん 60代)

**ココが  
お気に入り!**  
**使いやすいサイズ**

毎朝、味噌汁をいただきますが、いつもコープの豆腐を入れます。香りもいいし、口ざわりがなめらかでとってもおいしいです。マーボドーフや、あらゆる鍋の中にもこの豆腐。家族みんなのお気に入り。サイズが小さく使いやすいですよ。コープの製品は安心して使えます。(仲多度郡 池内さん 70代)

**ココが  
お気に入り!**  
**登録利用が助かります**

宅配の登録商品は、買い物時間の軽減になり忙しい主婦には大助かり。だいたずたっぷりとうふは、やわらかくて簡単に使えておいしい! 家族全員大好きです。主人は毎日食べています。元気の源かな?! 20代の娘二人は自分流でよく作って食べています。我が家の定番メニューは、冷奴はもちろん、お鍋にも必ず入れますし、揚げ出し豆腐にして食べるととてもおいしいです。

**ココが  
お気に入り!**  
**賞味期間が長い**

賞味期間15日!

賞味期間が長くストックしておき、いろいろな具材をトッピングして豆腐サラダに。醤油、味ぽん、からしみそ、いろいろな味にそまり、メインのおかずを引き立てます。夏はキーンと冷やして、冬は温めて湯豆腐で、最高です。(東かがわ市 小坂さん 50代)

**ココが  
お気に入り!**  
**メインのおかず**

かつおパック2.5g入りを豆腐1丁に対し2袋を鍋の底にしき、醤油(大2)、砂糖(小1)を入れ、豆腐を入れてとろ火で5~6分煮ます。その他、つぶして味噌と合わせ、ネギをきざみ、ごはんにかけます。(まんのう町 マーサン 60代)

**我が家の定番メニュー**

**『揚げ出し豆腐』**

豆腐をキッチンペーパーで水切り後、6等分して片栗粉をまぶして揚げる。だし醤油でおつゆを作り、大根おろしや刻みねぎ、しょうがなどお好みで。(普通寺市 香川さん 40代)

**ココが  
お気に入り!**  
**絶妙なやわらかさ**

朝の味噌汁に必ず入れています。もめんよりやわらかく、絹ごしよりも少し固いので、夏はよく冷奴にします。(普通寺市 岡田さん 50代)



2004年春にデビューして13年。  
コープかがわ **人気No.1** のおとうふです!

私のおすすめは薄塩で食べる冷奴。  
大豆の甘みが引き立ち、最高です!



**さとの雪食品株式会社さん**  
(徳島県)で製造されています。

★**国産大豆100%「濃厚豆乳」とにがりだけ!**

国産大豆を1.2倍(当社比)使用した「濃厚豆乳」で作る濃いとうふ。他社の商品と比較して、硬さ、固形分の比率の高さはダントツ!

★**賞味期間15日間**

豆乳とにがり(塩化マグネシウム)と一緒に1丁ずつ容器に充填、密閉、加熱して凝固させています。人の手に触れない、水さらしをしない完全自動化ラインで製造することにより、15日間おいしく食べられます。消泡剤、保存料不使用。



▲人の手に触れない完全自動化ライン

豆腐マイスター 寒川 さんの  
**おすすめレシピ**

**とうふスムージー**



調理時間: 5分

【材料(1人分)】249kcal  
だいたずたっぷりとうふ...80g  
プレーンヨーグルト...100g  
牛乳...100cc  
バナナ...中1本  
パインスライス(缶詰)...1枚  
缶詰のシロップ...適量  
氷...3~4個

【作り方】  
ミキサーに缶詰シロップ以外の材料を全て入れ、なめらかになるまで攪拌し、お好みで缶詰シロップを加えて味を調べ、グラスに注ぐ。  
\*バナナの代わりにアボカド(1/2個)、パインの代わりにみかんや桃の缶詰などお好みで。

**とうふでホワイトソース**

調理時間: 10分

【材料(2人分)】1人前253kcal  
だいたずたっぷりとうふ...150g  
牛乳...150cc  
無塩バター...30g  
小麦粉...20g  
コンソメ...1/2個  
塩・こしょう...各少々

【作り方】  
①豆腐と牛乳を混ぜ合わせ弱火にかける。  
②バターをレンジで温めて柔らかくし、小麦粉を混ぜる。  
③①に②を入れ、コンソメ、塩・こしょうで味を調節し、とろみが出るまで炊く。

