

「真砂のとうふ」は何が違うのか？

(長文ですが、ぜひお読みください。)

「真砂のとうふ」では、島根県産・山口県産の大豆を使用しています。
益田市真砂(まさご)地区にある「日晩山(ひぐらしやま) 744m」ふもとの伏流水を加え、すりつぶした大豆を、①大きな釜に入れ、ガスの直火で煮て、(←昔ながらの製法≒昭和)
②油圧ポンプによる袋搾りで豆乳を搾り、(←昔ながらの製法≒昭和)
長崎県産の、海水から作られた粗製塩化マグネシウムを含む「にがり」を用いて凝固させています。

島根県西部の山里の、真砂地区に伝わる「おばあちゃん」の手造り豆腐、農家の女性の手仕事が原点です。

- ① 直火で炊いているので、はっきり言ってしまうと、豆乳が焦げています。独特の風味がします。この風味が苦手という方もいらっしゃいます。
- ② 油圧ポンプによる袋搾りですので、豆乳濃度は、はっきり言って薄いです。釜炊きによる風味が独特なので、濃さと誤解されるかもしれません。

しかしながら「真砂のとうふ」の原点は、上述の山里の「おばあちゃん」の手造り豆腐なので、逆に焦げた風味と、薄い豆乳濃度にこだわり、そのことで生まれる絶妙な、なつかしい、「昔ながら」の豆腐の味と食感を、絶やすことなく伝えていきたいと考えています。

ご理解のほど、よろしくお願い申し上げます。

有限会社真砂
岩井 賢朗



おすすめのお召し上がり方

◆真砂のとうふ

冷ややっこ、

加熱控えめの湯豆腐がおすすめです。

鍋に使用する際は、煮すぎに注意！

冷ややっこの場合は、ある程度室温に慣らしてからお召し上がりいただくと、

味、焦げた風味、手造りの独特の質感がよくわかると思います。

(水分をペーパーなどで除去して、お召し上がりいただくとさらに、です。)

やっこの具材としては、インパクトのあるものでも、具材負けしません。

湯豆腐、鍋、加熱料理の場合は、煮すぎや、加熱のしすぎにご注意ください。

煮える一歩手前が、美味しくお召し上がりいただくポイントです。

いずにしても、豆腐がお手元に届いたら、お早めにお召し上がりください。

◆真砂の厚揚げ

お好みの薄さにカットして、トースター、フライパンなどで加熱して、ショウガ醤油で、さらにネギ、かつお節等のトッピングがおすすめです。麺つゆやダシ醤油などもおすすめです。煮物や、おでん、炒め物などにもどうぞ。加熱のしすぎには、ご注意下さい。

◆桶とうふ◆おぼろ

器に移し、ラップをして温めたのち、ポン酢やダシ醤油などをかけてお召し上がり下さい。トッピングがあるとより美味しくなります。レンジでの加熱は、高めの設定でない
と、なかなか全体が温まらないと思います。普通に、お味噌汁や汁物、(少し崩れやすい
ですが) 鍋料理なども美味しいです。

◆すば豆腐

島根県の山里で、お正月やお祭りの日に食べられていた、豆腐のお煮しめです。袋から出し、汁ごとお皿などに移し、ラップし温めて、スライスしてお召し上がりいただくと、より美味しくお召し上がりいただけます。