

## 新しい茨城独自品生産者



# 丸和食品



新たに、生活クラブ茨城で取り組むことになった、丸和食品株式会社とその消費材をご紹介します。

### 食べものの「安心」「安全」を追求する姿勢

### 妥協のない品質管理



食の安全と安心は、食べものづくりに携わる者としての最重要事項です。我々、丸和食品は、豆腐・油揚げ・がんもどきなどの大豆加工食メーカーとして自社の「食べものづくり」において、次のような「安心」「安全」についての取り組みを行っています。

1. トレサビリティの確かな、国産材料の徹底使用
2. 大豆を始めとする原材料はもちろん、揚げものの油の菜種油に至るまで、遺伝子組換え原料の徹底排除
3. 消泡剤をはじめとした添加物の徹底排除
4. 製造過程・物流過程における品質管理の徹底  
(東京都食品自主管理 認証0200017)

我々、丸和食品は、大豆を始め使用する原材料について、国産品を徹底的に使用することに創業以来こだわってきました。そして、社員一同、このことを誇りに日々、「食べものづくり」に真摯に向き合っています。

現在、国産の農産物の自給率の低さについて様々な方面から、危惧の声が上がっています。ひょっとしたら、一企業にできることは限られているかも知れませんが、我々は、毎日の豆腐・油揚げ・がんもどきなどのものづくりで、国産大豆及び国産野菜を使い続けることで、日本の国産農産物を支える「食べものづくり」を貫いていきたいと考えています。我々が、国産材料で食べものをつくり、皆様のお手元にお届けし続けることで、日本の国産農産物を支える和を少しでも大きく、太くしていくために頑張ります。

丸和食品は、日本の食の生産者の皆様を元気にするメイドインジャパンのものづくりに励んでいます。

### 国産一次産品、国産食材の徹底使用の姿勢

### メイドインジャパンのものづくり



### 伝統食材である豆腐づくりの姿勢

### 製造上の手間を厭いません



大量生産、効率性、価格のみで「食べもの」を考えることは、食文化の破壊につながると危惧しています。我々のポリシーは、真面目で愚直です。

「食べものづくり」の過程では、人力・機械など様々な作業がありますが、たとえ手間がかかっても、【ひと】が自らの手と目で鼻で触り確認しながら、進めていく「ものづくり」であるべきだと考えています。

また、豆腐や油揚げ・がんもどきなどの起源や先人たちの昔ながらの作り方など、本来あるべき姿を常に理解し意識しながら、これらの製品の本質についてとことん迫っていくのが豆腐屋の本分だと思っています。

そうやって蓄積される知識や技術を、次へ次へとつなげて、ひろげていくこと。そして何より、豆腐や油揚げ・がんもどき等をお届けするみなさんにも明解に、わかりやすくお伝えし、理解していただくこと。これが「食べものづくり」を担う丸和食品の果たすべき責任と姿勢です。

# 丸和食品の消費材

国産大豆100%使用だから堪能できる大豆の素直な味、うまみ、香りを楽しめるラインナップです。取り組みは「茨城カタログ」をご覧ください。

## 冷凍きざみ揚げ 初回取組 11月3回(45週)

NON GM 冷凍 賞 240日



原材料:国産丸大豆、菜種油、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)

100g **210円** (税込227円)

アレルギー 大豆

国産大豆100%の肉厚で柔らかい油揚げを細かく刻み冷凍しました。使いたいときに必要な分だけ使えて、残りは冷凍保管できる便利なチャック付き。味噌汁、煮物、炒め物、炊き込みご飯、幅広い用途でご利用頂けます。

## 味付けがんもどき8個 初回取組 10月4回(42週)

NON GM 冷蔵 賞 30日



原材料:がんもどき(国産丸大豆、菜種油、人参、牛蒡、玉葱、山芋粉、食塩、黒ごま、生姜、乾燥切昆布、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)、昆布エキス(昆布)、削り節エキス(さば節、かつお節)、発酵調味料、砂糖、醤油、食塩、水

8個 **278円** (税込300円)

アレルギー 小麦、大豆、やまいも、さば、ごま

冷たいままでも、また袋のまま温めてもお召し上がりいただけます。具の野菜(人参、牛蒡、玉葱、生姜)はすべて生野菜を使用。国産丸大豆100%、消泡剤無添加、海水にがり100%の希少ながんもどき。

## 味付けうの花料理 初回取組 10月4回(42週)

NON GM 冷蔵 賞 30日



原材料:だし汁(乾燥椎茸、かつお節)、おから(大豆)、油揚げ(大豆、菜種油、粗製海水塩化マグネシウム(にがり))、人参、醤油、長ねぎ、発酵調味料、こんにゃく、砂糖、菜種油、青大豆、牛蒡、蜂蜜、乾燥椎茸、食塩

150g **261円** (税込282円)

アレルギー 小麦、大豆

消泡剤を使用していないので、おからには豆乳質が残り、しっとりとした“うの花”に仕上がっています。自社製造のかつおだしなど、原料にこだわった逸品です。

## 生おから 初回取組 10月4回(42週)

NON GM 冷蔵 賞 30日



原材料:国産丸大豆

200g **171円** (税込185円)

アレルギー 大豆

国産大豆を100%使用。消泡剤不使用の為、おからに豆乳質が残っています。市販のおからはバサバサなものが多いのですが、この「生おから」はしっとりとした仕上がりになっています。

## 白和え 初回取組 9月4回(38週)

NON GM 冷蔵 賞 21日



原材料:国産丸大豆、こんにゃく、砂糖、人参、丸大豆醤油、発酵調味料、練り白ごま、菜種油、乾燥椎茸、食塩、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)

150g **258円** (税込279円)

アレルギー 小麦、大豆、ごま

絹ごし豆腐をやさしい味付けで仕上げた、どこか懐かしくホッとさせる食卓の一品です。具材を吟味し、自社製造のだしで味付した本格派のお惣菜です。ポイル殺菌をしており、未開封で20日間日持ち致します。

## 押し豆腐220g 初回取組 9月4回(38週)

NON GM 冷蔵 賞 21日



原材料:国産丸大豆粗製海水塩化マグネシウム(にがり)

220g **244円** (税込264円)

アレルギー 大豆

水切りしている為、袋から取り出しそのままお使いいただけますので、下ごしらえの時間が省け、調理に時間がかかりません。20日間日持ちするので、保存にも大変便利です。

## 味付けいなり 初回取組 9月1回(35週)

NON GM 冷蔵 賞 90日



原材料:油揚(国産丸大豆、菜種油、粗製海水塩化マグネシウム(にがり))、砂糖、だし汁(かつお節、昆布、さば節、食塩)、醤油、発酵調味料、食塩、水

10枚 **385円** (税込416円)

アレルギー 小麦、さば、大豆

国産大豆、にがりを100%使用。消泡剤は不使用。PH調整剤、酸化防止剤等も使用していません。おいなりさんの皮として、又刻んでいただいて“混ぜご飯”の具や“うどん”や“そば”の上のせてお召し上がり下さい。

## 黒豆豆乳 初回取組 9月1回(35週)

NON GM 冷蔵 賞 30日



原材料:国産黒大豆

200g **190円** (税込205円)

アレルギー 大豆

香り、栄養価に優れた国産の黒豆100%を絞上げた一品です。消泡剤を使用せず、搾った際にできる泡を全てすくい上げて取り除いているため、大豆の洗みや苦みが豆乳に残らずまろやかな豆乳に仕上がっています。