

牛久ブロック消費委員会主催

開催日：9/6(金)10:00～

開催場所：牛久センター



嘉倉豆腐店生産者と語らい、くみ上げ豆腐を作りました♡

毎年恒例の嘉倉さんのお豆腐交流会は16名(内ゲスト3名)が参加しました。

生産者の中西さんからお豆腐作りについての手順やポイントを話してもらいました。話だけでなく毎日の豆腐作りをしている仕事場を撮ったDVDを観ることで、参加した組合員は市販のお豆腐との違いがバッチリ理解できました♪

1丁に大豆300粒(170g)が使われています。
すごい!!



みんなで作ったできたてのくみ上げ豆腐は消費材と一味違う何とも言えない美味しさ♪

「豆力」は100%国産大豆を良い状態で保管しているので、年間を通して品質が安定するようにしています。「豆力」は今年度のステップアップ点検をする消費材です。

事前学習会を年明けの1月7日PMにやりますので、一緒に参加しませんか？

生産者さんを身近に感じられる機会になり、とても良い経験でした。

素材にこだわって作られていて、とってもおいしい。

嘉倉さんの人柄を身近に感じて、ますます応援したくなりました。

お豆腐が作られている過程を教えていただき本当に良かったです。生産者のご苦労も聞けて良かったです。



豆乳のおいしさに感動しました。安心していただける豆腐。これからも利用します。