

商品委員会だより

丸和食品編

2018.2.20 生協会議室にて実施.

丸和食品の原材料の表紙には、

【豆腐】 大豆(国産・遺伝子組換えでない)
凝固剤(粗製海水中塩化マグネシウム<にがり>)

大豆とにがりの2点のみ記載!

【油揚げ】 大豆(国産・遺伝子組換えでない)
菜種油(遺伝子組換えでない)
凝固剤(粗製海水中塩化マグネシウム<にがり>)

大豆とにがりと揚げ油の3点のみ記載!

シンプルTFWです!!

こわにちほ
丸和食品の
門前です。



☆
キラリ



他社の豆腐には
大豆(遺伝子組換えでない)けど国産表示は
ないから外国産なのね。=凝固剤、消泡剤
(グリセリン脂肪酸エステル)で書いてある...

指定添加物です。凝固剤も何を使ってるかわかりませぬ

豆乳で寄せ豆腐
を作ってみよう!!

豆乳とにがりを
入れたらフツフツして
レンジでチン

冷めると
待てば...
出来上り!!

これは
豆乳とにがりの
分量が原因
ですか

あれ
固まって
た!!!!?

シンプルすぎる
!! 作りやすい!!

簡単で
作りやすい



カゴで
確認
しよう

炊き込みご飯のレシピも

こちらの炊き込みご飯を
おし上がりてみてください

成田工場は
機械で量産

練馬工場は
職人が100丁等に
手作りしてます。

表示で
わかる
しかな...

丸和の職人技!!



toachy

おいしい!!

普段お米を
炊く要領で
がらもどきと
めんつゆを足す
だけ

自然な
素材だから
安心

えっ?

100g
ごとにお
作り



簡単
えっ
だけ?



えっ!!

おほき