

12月18日(水)は ふるさと食材の日「黒豆豆腐の和風麻婆豆腐」



☆☆☆ みなさんへ ☆☆☆
手作りの豆腐のおいしさを
味わってください。

黒豆豆腐の和風麻婆豆腐に使われている木綿豆腐は、中富良野町にある大塚豆腐店さんで作られた豆腐です。朝5:00から白い木綿豆腐を作ったあとに、黒豆の木綿豆腐を作ります。原料は同じ大豆ですが、黒豆豆腐は皮ごと使って作っているのので出来あがりグレー色になります。また、同じ大豆でも種類の違う大豆を使っているのので、出来あがり柔らかくなるため固めに仕上げているそうです。



今回は麻婆豆腐に使うので、いつもより固めに作ってくれます。料理に合うように作っていただけることに感謝して食べたいですね。

