

TE MA ME KAN

手まめ館 通信

第5号

2024年(令和6年)
10月15日発行

新しい絹豆腐、出ます

近日発売



器にあけた充填きぬ豆腐、1個150g

手まめ館では近日、新しいお豆腐を先行販売いたします。もちろん鮫川村産ふくいぶき100%使用！従来の絹豆腐の美味しさはそのままだに、賞味期限はぐんと延び、1個あたりのサイズも150gと食べきりサイ

イズで使いやすい大きさになりました。通常の絹豆腐と同じ濃い豆乳を使用しているのので、豆の風味を感じる非常に濃いお豆腐になっています。「材料は同じなのに賞味期限が延びているのは、新しい添加物を入れ

ているのでは？」そう思う方もいるかもしれませんが。ご安心ください。実は使用している材料は従来のものと全く一緒です。ひみつは製造工程にあります。通常お豆腐はにがりを加えて固めたあと、水にさらして粗熱を取ったあとにパックに詰めますが、今回製造する絹豆腐は「充てん豆腐」と呼ばれるものになります。この充てん豆腐は冷たい豆乳ににがりを加えた後、液体のままパックに詰め、その後に加熱をしますので。一度に行い、凝固と殺菌を一度に行い、殺菌後は一度も中身が外気に晒されずに店頭に並びます。これにより賞味期限を大幅に延ばすことが出来ました。その食感

は絹豆腐とほぼ同じです。なお、今回の販売は先行販売として、後日包装容器もリニューアルし正式に販売を行います！販売価格は2個1パック160円です。美味しく、衛生的で使いやすいお豆腐をぜひお試しください！



秋の味覚、続々

食欲の秋

最低気温が10℃を下回る日も出てきて、すっかり鮫川村も秋の装いを感じる季節になりました。秋といえ

ば食欲の秋。かぼちやにごぼう、シャインマスカットにいちじく、柿、栗などなが勢揃いしています。昨年



害という言葉も聞こえてきますが、過酷な夏を乗り越えた野菜と果物は甘く、濃厚な味です。今後はさらににんじんや白菜、大根もどんどん出てきます。肌寒い季節には鍋がぴったりですね。手まめ館では11月3日に大感謝祭を行います。白坂農園からはにんじんも大量に入荷予定です。ぜひ、お立ち寄りくださいませ。

新米入荷 しています

令和の米騒動とも騒がれた今年。8月には手まめ館でも例年になく大量のふるさと納税によるお米の注文があり、店頭でも一時品切れとなりました。お買い求めいただけなかったかた、大変申し訳ございませんでした。現在は新米が入荷しております。今年も暑い夏でしたが、昨年よりは気温は低く、食味も良いようです。ご入用の方はぜひ店頭



にてお買い求めくださいませ。

※精米したお米は野菜と同じく生鮮食品です。長期の保存には向いておりません。涼しいところで保管いただき、なるべく早めにお召し上がりくださいませ。精米を長期保存する場合は購入したらすぐ米びつなどに移し替え、冷蔵庫に入れるか市販の防虫剤などのご使用をおすすめいたします。

ハロウィン限定 お菓子販売中

トリックオアトリート！手まめ館では現在ハロウィン限定のクッキー、スイー



トポテトを販売中です。今年が旬の色とりどりのかぼちやもたくさんあります。今年はお家でジャック・オーランタン作りをしてみてもいいかもしれませんね。

11月休館日

第1水曜日 11月 6日
第3水曜日 11月20日
※食堂は毎週水曜日休業
水曜以外のお休みは店頭にてご確認ください。