



# 豆腐食べ比べワークショップ開催



2月27日(火)に徳島の豆腐マイスターやまかめ食堂さんによる「豆腐食べ比べワークショップ」が開催されました。当社も豆腐マイスター応援店として商品提供させていただき、率直なご意見・ご感想を頂戴しました！

## <総括>カンシヨクさんの豆腐はあっさり味

- ①料理向きな豆腐。
- ②銭形豆腐はさらっとした口溶けが良かった。
- ③サッパリしているのでいろんな味付けで楽しめそう！
- ④ソフト豆腐はにがりの味がもう少し薄くても。



☆ワークショップ Photo☆

裏ごししたお豆腐に練り胡麻を加えた「白和えくりーむ」。茹でた野菜をそのまま一緒に和えるだけ！もしくは、ドレッシング代わりに野菜（ブロッコリー・アスパラ・レタス）につけて食べても美味しいよ☆

※写真はイメージです。



今日一品



# 2月

発行年月日：  
2018年2月28日

発行人：  
株式会社  
カンシヨク

白い豆腐は邪気を払うんだって！

梅の花も咲き始め、春の足音が近づいてきました！旬の味覚に豆腐を添えて。次号もご期待ください！

