

カンシヨク新聞

6月

第4回全国豆腐品評会 ～中国四国地区大会～ 金賞受賞



6月24日(日)ユープラザ宇多津にて、第4回全国豆腐品評会 中国四国地区大会が開催されました。当社は充墳部門で「銭形豆腐」、絹ごし部門で「初観世」の計2品を出品いたしました。

結果、充墳部門で見事金賞をいただくことができました。銭形豆腐は地元観音寺の名所【寛永通宝】の砂絵をモチーフにした商品です。一口食べて大豆の濃厚な風味が口の中いっぱいになり、お酒と一緒に冷奴で食べていただけるおつまみ感覚のお豆腐です。この度、この様な栄誉ある賞をいただき、益々美味しい豆腐製造に励んで参ります。何卒よろしくお願ひ申し上げます。



受賞式写真(左:とうふ屋うかわ様、中央:平尾とうふ店様、右:カンシヨク)

発信や製造技術の向上を図ろうと、四国豆腐連合会(徳島県鳴門市)が主催。今回は香川など中国四国8県から16業者が出品した。

木綿、絹ごし、寄せ・おぼろ、充墳の4部門があり、宇多津町の亀井修副町長や坂出一高、農経高の高校生審査員10人が豆腐の「味」「食感」「香り」「外観」の4項目を計50点満点で審査。審査員は豆腐の色や香りを確かめた後、スプーンで一口ずつ味わいながら、後味や舌触り、固まり方などを真剣な表情でチェックしていた。

各部門の入賞と最優秀賞は次の通り。

【木綿部門】金賞 とうふ屋うかわ(高松市)▽銀賞 とうふ工房たち(広島県)▽銅賞 さとの雪食品(徳島県)

【絹ごし部門】金賞 平尾とうふ店

【充墳部門】金賞 カンシヨク(観音寺市)▽銀賞 さとの雪食品▽銅賞 とうふ工房たち▽上位入賞 中央食品(高松市)

【最優秀賞】平尾とうふ店

【寄せ・おぼろ部門】金賞 とうふ屋うかわ▽銀賞 村のおつさん(徳島県)▽銅賞 早瀬食品▽上位入賞 網喜代(多度)

【お小豆(鳥取県)▽銀賞 さとの雪食品▽銅賞 ヒロカワフーズ(広島県)▽上位入賞 早瀬食品(岡山県)

【寄せ・おぼろ部門】金賞 とうふ屋うかわ▽銀賞 村のおつさん(徳島県)▽銅賞 早瀬食品▽上位入賞 網喜代(多度)

来春採用の職員募集

多度津 多度津町は来春採用の職員を募集している。一般行政事務(大学卒)5人程度で、うち2人程度は身体障害者が対象。受付期間は27日まで(必着)。第1次試験は7月22日に高松市幸町の香川大

6月25日 四国新聞記事に掲載されました。

発行年月日
2018年6月25日
発行人:
株式会社カンシヨク

INFOMATION

- ・7月22日(日)9:00~15:00 IKOCCA エブリイ駅家店にて受賞商品の試食販売会を開催いたします。
- ・8月5日(日)は「奴の日」。今回受賞商品の銭形豆腐をはじめ、当社自慢の充墳豆腐各種を近隣スーパー、他にて特価販売予定です。乞うご期待ください☆

表彰状

金賞

充填部門

銭形豆腐

株式会社カンショク 殿

貴豆腐は第4回全国豆腐品評会中国四国地区予選において優秀な成績を収めましたのでここに
栄誉を称えます

平成30年6月24日

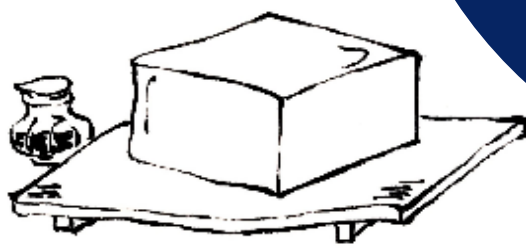
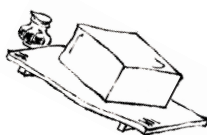
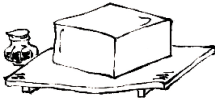
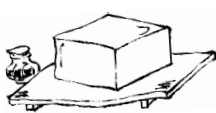
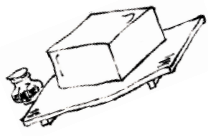
第4回全国豆腐品評会中国四国地区予選

四国豆腐連合会

代表理事 程野 裕貴



今日は、いつものお豆腐を冷たくい奴(やっこ)で楽しんでみませんか？



8月5日
奴(やっこ)の日



奴(やっこ)の日とは...

古来より健康食品としてみなさんの食卓で親しまれてきた豆腐を、厳しい暑さで食欲も落ちるこの時期に、つるっとのどごしの良い冷奴で楽しんでもらいたいとの想いと、8と5で「奴(やっこ)」と読む語呂合わせにちなんで命名しました。

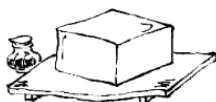
ご家族・ご友人など食卓を囲む人達との話題の一つに...

『今日は8月5日、やっこの日』

いかがでしょうか?? (*^^)v

[販売者] :  株式会社 カンショク

[HP] : <http://www.kanshoku.com/>



スマートフォンでQRコードを読み取ってみてください。
お豆腐を作る過程を見て楽しんでいただけます (^_^) → → →