

「目からウロコ?!」

## たまご豆腐のアレンジレシピ

0000 たまご豆腐は着色料や化学調味料を使用せず、自然に近い味付けになっています。卵の割合が28%と多い\*ので、そのまま食べるだけでなく、卵の風味を生かしていろいろな料理にアレンジできます。  
(\*ふじや食品の主な玉子豆腐は卵の割合が25%)



ふじや食品に教わったアレンジレシピを機関紙企画検討委員のみなさんが作ってみました。

想像以上の  
おいしさ!  
子どもが  
はまりました。



### 卵かけご飯風

崩したたまご豆腐と昆布の佃煮を熱々のご飯にのせ、お好みでしょうゆをかける。

ゆで玉子  
代わりに  
時短に



### たまご豆腐サラダ

お好みの野菜をお皿に盛って、サイコロ状に切ったたまご豆腐をのせる。スープをかけても。

あったか料理にも  
使えておいしい



### たまご豆腐と野菜の中華スープ

中華スープにたまご豆腐を大きく切って入れる。

麩にしみ込んだスープを  
しっかり味わせ、  
食べ応えもアップ!



### たまご豆腐麩

焼き麩に戻して水気をしぼり、添付のスープを合わせ、たまご豆腐にのせる。



1分間に約600個の卵を割る割卵機。並んだ卵が右へ移動する間に下側から殻が割られ次々と受皿へ落ちていきます。



株式会社  
ふじや食品  
(福井県越前市)

福井県越前市



0000 たまご豆腐(80g×2・スープ付)  
(次回8月4日)106円(税込)

# “新鮮でおいしい”をモットーに

玉子豆腐や胡麻豆腐をはじめ、多くの食品を開発・製造しているふじや食品。  
4月より本社新第1工場が稼働し、ますます清潔で安心な商品がたくさん製造されています。

各部署の方がそれぞれ丁寧に熱心に説明してください、たまご豆腐への愛情を感じました。



機関紙企画検討委員とふじや食品のみなさん

国際規格のISO22000の認証も得た、衛生管理の行き届いた工場加工されているよ。



たまご豆腐ができるまで

### ③ 調合・充填



### ④ レトルト加熱殺菌(110℃)



### ⑤ 検品・自動包装



### ① 洗浄



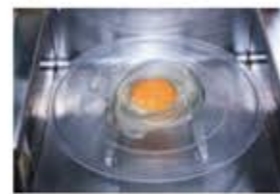
### ② 割卵



の思いが原材料にこだわり抜くこと、製造工程の厳しい姿勢につながっています。

卵のランク	ハウユニット指数
AA	72以上
A	60以上
B	32以上
C	31以下

入荷した卵はすぐ、卵の鮮度を表す指標「ハウユニット」を測定し、A・Aランク以上のものしか使用しません。厳選された卵は自社で洗卵、割卵します。専門業者が加工した液卵を使用しないので、もし卵に何か異変があっても元をたどって対処することができます。



ハウユニットの測定装置  
卵白の高さと卵の重さで算出

作り立ての風味、フレッシュ感を大切に安全・安心な玉子豆腐を家庭に届けたい。その思いが原材料にこだわり抜くこと、製造工程の厳しい姿勢につながっています。

## 新鮮さが何よりの調味料

毎朝、新鮮な卵が約10万個入ってきます。仕入れ先はトラックで2時間圏内の契約農家。それ以上の時間だと輸送時の振動で卵黄と卵白をつなぐカラザ(卵白に混じる白いヒモ状の部分)が緩んでしまうからです。福井の本社では主に土田鶏卵の三国農場から仕入れています。

玉子豆腐、茶わんむしのリーダーメーカーとして