

発 行:川崎北エリア 問合せ:エ リ ア 活 動 課 TEL:045-470-6863

再発見!私の住む街 地域の魅力 活動テーマ

11 月号

行ってきました! 豆腐の工場見学

9月18日 (火)、今年度の川崎北エリアおすすめ 商品の『産直大豆のもめん豆腐』製造メーカーであ る、共生食品㈱の本社工場を訪問しました!



①専用服に着

替えエアシャ ワーを浴び、

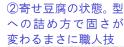
いざ出発!

への詰め方で固さが 変わるまさに職人技



早 パ 詰

⑤コンベヤーに乗っ







③加圧した豆腐を切り・・

安さにはワケがある!

皆さんは、多くの豆腐には消泡剤が使われ ていることを知っていますか?これは文字 通り泡を消す添加物です。また、乳化にがり と言って、にがりを薬品でコーティングした ものが使われている場合があります。これは 天然のにがりより作りやすく、薄い豆乳でも 固まりやすい為、安価に豆腐を作ることがで きます。なんと、乳化にがりでもにがり100% と表示することができるのです。パルシステ ムの豆腐は、共生食品のみなさんが年月をか けて試行錯誤を重ね、余計な添加物を使わな い、産直大豆と天然のにがりで作ったお豆腐 です。ぜひ、ほんもののお豆腐を選び、味わ って下さい! (S.W.)



⑥水槽の中 で中心温度 が6℃以下 になるまで 冷やします。



宮前地区くらぶ ハッピーママのおすすめ

『こんせんくん石けん』

我が家の子ども達は肌 が弱いので、赤ちゃんの 頃からお世話になって います。成分がとてもシ ンプルで、石けん素地、 スキムミルクのみ!小 さな子どもから大人ま で安心して使うことが 出来ます。可愛い牛乳パ ックのパッケージ入り で、見た目もお気に入り のポイントです。お得な 3個入りです! (R.U)





編集後記

豆腐の工場見学に同行しました。いつもおいしく頂 いているもめん豆腐の製造工程を間近で拝見し、改 めて商品のよさを実感することができました。その 週に配送された商品が見学させて頂いた日に製造さ れたもので、びっくりしました。家族にもよさを伝 え、おいしく頂きました。(M.O)