

マメックスの

便利

とうふ

使いたい時に
使いたい分だけ
使える!



手軽に使用して便利な冷凍食品。中でも、ヘルシーで多彩な料理に使えると人気なのが“便利とうふ”です。今回は、日本で唯一の「冷凍とうふ」専門メーカーである株式会社マメックスさんで「冷凍とうふ」の製造方法や使い方をお聞きしました!



[本社] 岐阜県関市倉知



お話を聞いた人



取締役工場長
伊橋 勝巳さん

西日本
営業部部长
城井 一郎さん

マメックスさんの製造工場を見学! 大豆から製品になるまで!

1 洗浄・浸漬



大豆を洗浄し、水に8~15時間(大豆の種類や水温によって異なる)浸します。

2 加熱・分離



水に浸した大豆に水を加えながらすり潰し、スチーマーで102℃以上になるまで加熱。その後、絞って豆乳とおからに分けます。

3 冷却・凝固



50℃まで冷却して少量のでんぷんを加える。さらに11℃まで冷却し、凝固剤(にがり)を加え、型箱に充填したものを約45分加熱します。

4 急速冷凍・カット・包装



さらに約45分かけて6℃まで冷やした後、カッターで15mm角に切り、-30℃のフリーザーで一気に冷凍。目視検査後、包装します。

Point!

岐阜県内の
学校給食
にも使われて
います!

マメックスのこだわり 3つのポイント



ここだけのオリジナル製法
型箱に冷たい豆乳を入れて作るのはマメックス独自の製法。型に入れると凝固ムラを防ぎ、型崩れにくいハリのあるとうふができます。



とうふを冷凍できるヒミツ
とうふを冷凍すると、水分が抜けて“す”が入ってしまいますが、保水性のあるでんぷんを少量加えて急速冷凍することで、“す”が入らずなめらかさをキープします。



原料のこだわり
生協で取り扱いのある商品は、100%国産大豆を使用し、凝固剤はにがり100%にこだわり、消泡剤は使用していません。製造のほとんどをオートメーション化し、異物混入も防いでいます。

組合員に聞きました!

Q1 お気に入りポイントは?

生のとうふより少し固めで、子どもはこちらの方が好きだと言います。みそ汁に少量入れるのに便利です。
(可児市 ミミさん)

子どもが大好きで、味噌汁のとうふはマメックスしか食べません。好きな分だけすぐに使用できるので、我が家の縁の下力持ちです!
(大垣市 のあさん)

離乳食で少量使いたい時に便利です!長期保存できるのが最高!
(多治見市 さし母さん)

袋から取り出してお鍋にぼんぼんといれられるので、冬の寒い日にとろろを切る手間が省けて助かります。
(白川町 杉山さん)

麻婆豆腐に使っても水っぽくならないです!
(岐阜市 うさこさん)

豆腐は賞味期限が短いので知らない間に期限切れになってしまいますが、冷凍でカットされているので味噌汁などにそのまま利用できて本当に便利です。
(揖斐川町 aoitukiさん)

Q2 どのように使用していますか?

ブロックタイプは片栗粉をまぶしてあげだしとうふにします。
(岐阜市 はるん♪さん)



ミネストローネやコーンスープ、鍋の締め雑炊に入れます。
(瑞穂市 tanacoさん)



6歳の娘が小さい頃、サイコロサイズで麻婆豆腐やハンバーグ、チャンプルなどを作りました。ブロックサイズは麻婆豆腐や鍋にも使います。
(中津川市 うさぎっ子さん)



わかめスープに冷凍とうふを入れてお湯を注げば、たんぱく質たっぷりのミネラルスープになります!
(高山市 ゆかんぼんさん)



子供の離乳食に使います。
(土岐市 りーさん)



教えて!!

便利とうふのことをもっと聞いてみました!

Q 冷たい状態で食べたい時は、自然解凍すればいいですか?



A 自然解凍すると水分が抜けてしまうため、下茹でしてから水で冷やしてお召し上がりください。

Q 普通のとうふとの違いはありますか?



A 形がしっかりしていて型崩れしにくく、とうふ特有のニオイが少ないため、どんな料理にも合います。

Q 家庭でとうふを冷凍したら冷凍とうふが作れますか?



A 一般的な冷凍庫だと冷凍に時間がかかり、その間に水分が抜けてスカスカのとうふになってしまいます。

マメックスさんのおすすめレシピ!

肉巻きとうふ



材料 (4人分)

- 便利とうふ ブロックサイズ...12個 (約290g)
- 豚バラ肉...6枚 (約180g)
- 塩・コショウ...少々
- すき焼きのタレ...200ml
- 油...少々

作り方

- ① 豚バラ肉を半分に切り、凍ったままの便利とうふに巻く。
- ② 巻き終わりを下にして油をひいたフライパンに並べ、塩・コショウで下味をつけてから、両面に焼き色がつくまで焼く。
- ③ すき焼きのタレを入れて中火で10~15分ほど煮詰める。
- ④ とうふ全体に味が浸みこんだら皿に盛りつける。

便利とうふを使ったレシピは、他にもあります!



マメックス
公式ホームページ



マメックスの便利とうふ (ブロックサイズ)
凍 500g
本体価格 298円
税込価格 321円
次回予定 10月2週



マメックスの便利とうふ (サイコロサイズ)
凍 500g
本体価格 298円
税込価格 321円
次回予定 10月3週