

手作り豆腐！

新沼商店

松隈翔馬 五十嵐青哉

明治三十七年開業。初代店主が宮城県大崎市から移住して開業当

時は、落雁 飴 まんじゅう、などのお菓子を作って販売していました。

現在の店主は四代目で、安平地区唯一の商店になっています。お客さんは町内だけでなく、札幌や千歳からも来るようになりました。毎日手作りの油揚げと豆腐を作っています。



店主に「一番気をつけていることは？」と聞いてみると

「やっぱり衛生管理には気をつけているよ！」

と、言っていました。

「この仕事をやっていて楽しいことは？」と聞くとお客さんから「おいしかったよ」と、言ってくれるときだそうです。

電話番号は0145(23) 2321

手作りの豆腐と油揚げの 作り方！

豆腐の作り方

大豆を一晚水につけてうるかします。

そのあと、グライNDERという機械ですり潰します。

すり潰した後、かまどで茹でます。

最後に、豆乳に、にがりを加えたら完成です！

油揚げの作り方

まず、初めにとうふを搾って水分を抜きます。

次にフライヤーとよばれる機械で低温の油

と高温の油で二度揚げて完成です。

