

新沼商店

住所～北海道安平町安平 8 2

安平駅から 3 7 3 m (徒歩 4 分)

電話番号～0 1 4 5 - 2 3 - 2 3 2 1



店の歴史

明治 3 7 年開店してから 1 1 3 年経つ

最初はらくがんなどのおかしを

売っていました。

現在はとうふを売っているそうです。

とうふの種類

とうふは、「もめんとうふ」、「よせとうふ」、

「こうりとうふ」の 3 種類が

あります。

油あげは、「大あげ」、

「小あげ」、「厚あげ」

があります。



とうふの原料

道内産の大豆を使用しています。

来年からは、安平町産の大豆を使うことが目標だそうです。

とうふの作り方

- 1・大豆を一晩水につけてうるかす。
- 2・グラインダーという機械ですりつぶす。
- 3・かまでゆでる。
- 4・圧さく機という機械で豆乳をしぼり出す。
- 5・豆乳に、にがりを加えて固めていくと完成です。

油あげの作り方

- 1・とうふをしぼって水分をぬく。
 - 2・フライヤーとよばれる機械であげる。
- フライヤーには、低温の油と高温の油と2種類があり、きれいにのびた油あげを作るためには、油の温度管理が必要でそれがとても難しいそうです。

ぜひ来てみてください