

伝えて
いきたい!

伝統食材を使って

豆腐

豆腐とバナナのアイス

豆腐の起源は、紀元前2世紀の中国といわれています。日本には奈良時代、寺院や僧侶の間で精進料理の材料として伝わり、その後貴族社会や武家社会に伝わりました。庶民の食べ物になったのは江戸時代からです。近年では健康食品やダイエット食品として、日本はもとより世界からも注目されている食材です。

組合員と
一緒に
開発しました

大豆:滋賀県産
大豆:分別生産
流通管理



256234 冷蔵 毎週
企画

豆光

にがりきぬとうふ

400g

(67kcal・食塩相当0.1g/100g)

消費期限:お届け日を含め3日

1点につき
10
ポイント
本体 **158**円
(税込 **171**円)

熟したときの芳醇な香りと濃厚な甘みの特徴

産地・生産者・栽培方法が明確です。



産直

256811 毎週
企画 タイ

ホームトンバナナ
(タイ産)

600g

本体 **328**円

(税込 **354**円)

材料 (作りやすい分量)

- 256234 にがりきぬとうふ …… 150g
- 256811 産直 ホームトンバナナ …… 2本
- クルミ …… 50g
- はちみつ …… 大さじ4
- 257338 白バラヨーグルト生乳100 …… 大さじ4
- 塩 …… 少々
- レモン汁 (あれば) …… 少々

作り方

- バナナは輪切りにし、クルミは細かく砕く。
- ボウルに①と残りの材料を入れ、泡立て器でバナナをつぶしながら混ぜ合わせる。
- バットに②を広げて入れ、冷凍庫に入れる。途中で取り出しかき混ぜ、2時間以上冷やし固める。

ご注意

はちみつを使用しているため、一歳未満の乳児には与えないでください

Osusume!

豆腐を使った
ヘルシーアイス

