

マーボドーフ 麻婆豆腐の素

中辛

有機栽培べに花一番入り

有機栽培されたオレイン酸とビタミンEを豊富に含む品種のべに花の種子を、溶剤抽出をせず圧搾製法でしぼった有機JAS認証べに花油を使用しています。

青森県トキワ養鶏の鶏肉使用

トキワ養鶏では、ヒナ鶏から抗生物質を使用せず、飼料は輸入トウモロコシの使用を減らし、青森県産飼料米を使用した独自の配合飼料を与えています。鶏たちが自由に動き回れる平飼いで飼育しています。また、自社の農事組合法人で育てた米の米糠を飼料として、籾殻を敷材として利用したり、畜産で出る鶏糞や豚糞から堆肥を作り農業に利用する、トキワ循環型農業（有畜複合農業）を進めることで、土壤の汚染を防ぎ、安心・安全な農産物の提供を行っています。具材のひき肉は100%青森県トキワ養鶏にて丹精込めて育て上げられた鶏肉を使用しています。鶏の旨味と歯ごたえをお楽しみ頂けます。

本格麻婆ソース

豆腐を一丁で用意いただくだけで、ご家庭で本格的な麻婆豆腐がお楽しみいただける素材ソースです。有機栽培べに花一番が、鶏やホタテのうまみとラージャン（唐辛子発酵品）の辛味を香ばしく包み込んでいます。

作り方

材料：麻婆豆腐の素、豆腐1丁（約350~400g）



1. 鍋またはフライパンに、麻婆豆腐の素と、さいの目に切った豆腐を1丁（約350~400g）入れ、中火で温める。

2. お好みに応じて長ねぎのみじん切りを加えて、煮立ったら火を止めて出来上がり。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



この商品の詳しい説明はこちら>>
<https://sokensha.co.jp/pickup/mabodofu/>

