



横浜中華街で食べる「白い麻婆豆腐」ファンの社員がプラントベースで作りました。

## 国産大豆の大豆ミート使用

国産大豆 100% を丸ごと使用して作った挽肉状の大豆ミートを使用しています。大豆の臭みがなく、鶏肉のような食感になっています。国産大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行ったものを使用しています。

## 国産野菜使用

具材に使用している、玉ねぎは岩手県産、えのき茸は福岡県産のものをみじん切りにして使用しています。シャキシャキとした具材の食感も楽しめます。

## こだわりの麻婆ソース

信州白系有機玄米味噌を使用した淡い色合いの麻婆豆腐の素です。

醤油は、有機本醸造醤油、砂糖は鹿児島県喜界島産さとうきびの粗糖、青森県産のおろしにんにく、国産おろし生姜、ごま油は圧搾製法のごま油、食塩はにがりを残した海水塩を使用しています。

植物素材 100% でありながらも、北海道産馬鈴薯を使用した澱粉のとろみで、有機玄米味噌や有機醤油、野菜の旨みをしっかり包みこんで仕上げました。甘みがあるソースの隠し味に青唐辛子を入れる事によって爽やかな辛味が特長のやや甘めの中辛に仕上げました。

信州白系有機玄米味噌

有機本醸造醤油

鹿児島県喜界島産さとうきびの粗糖

青森県産おろしにんにく

国産おろし生姜

圧搾製法ごま油

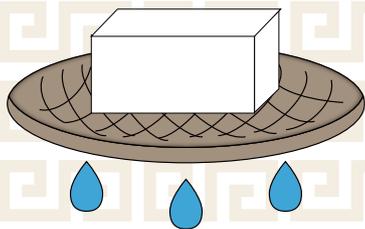
赤穂の天塩

青唐辛子粉末

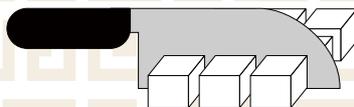
北海道産馬鈴薯の澱粉

## 作り方

材料：白い麻婆豆腐の素 1 袋 (170g)、豆腐 1 丁 (300g~400g)



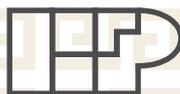
1. 豆腐の水切りをしておく。



2. 豆腐をさいの目に切る。



3. フライパンに白い麻婆豆腐の素 1 袋と 2 の豆腐を入れ、中火で温める。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



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/shiroimabodofu/>

