



▲ゆばの折り方は企業秘密。熟練の技で旨味が格段にアップ

簡単!美味しいレシピ

まずはお刺身で大豆本来の味をぜひ堪能してください。醤油・わさびが付いているので、食べる際には切り分けるだけ!



水・顆粒和風だし・白すりこごま・ゆばをご飯にかけてレンジで温めるだけで、ゆば雑炊が完成。お好みで海苔や卵をかけても◎



有限会社 豆庄がつくる
ゆばは、ポケットファーム
どきどき牛久店で販売中!

食べものにありがとう! いっぱい食べよう

横張さんによると、ゆばを手作りする際に難しいのはベストなタイミングを見極めること。豆乳を煮ていると段々と濃くなり、ゆばがでける

ゆばの美味しさを伝えたくて、茨城県産のものにこだわって手作りしています」と熱く話してくれました。

くれました。

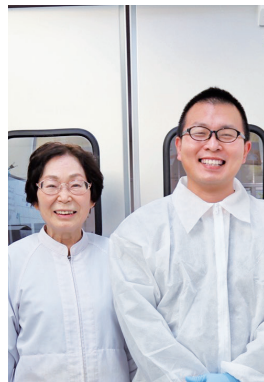
ゆばはタンパク質が鶏肉に匹敵するといわれていて、さらっと食べやすいという特徴もあるので、体調を崩している時や疲れている時にもぴったりです。穏やかな雰囲気と豆乳の優しい香りに包まれて作られたゆば

をぜひ一度食べてみてください。

時間が早まります。適度な厚みになった瞬間を見極めてすくうには、熟練の技が必要です。約20年務め会社を支えている黒田さんは「設立当初はゆばをどんな形で販売するか量や値段はどうするかなど、前社長とたくさん考えましたね。試行錯誤して

やっと今の形にたどり着きました」と苦労した時期を振り返りながらも、「「ミヤホコリが入らないように」の注意を払って働いているから、ボケないのよ」と楽しく働く姿も見せてくれました。

大豆の旨味あふれる “白の延べ棒”



有限会社 豆庄 黒田さん・横張さん

皆さんは「ゆば」にどのようなイメージを持っていますか? 食べたら印象がガラッと変わる、つくばのゆばをご紹介します。

