

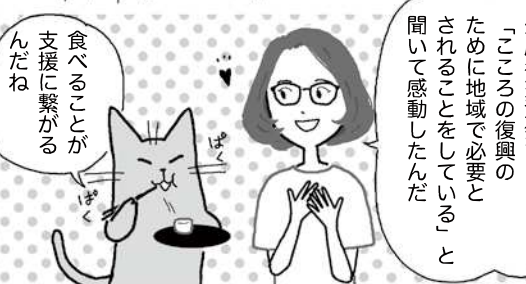
しるくの そうだったのか! 生活クラブ

職人の技が光る国産原料のみの
おとうふ揚げ

まんが・おぐらみどり



宮城県東松島にある (株)高橋徳治商店は
東日本大震災で甚大な被害を受けながらも
震災後、野菜加工場を新設し、ニートや
引きこもりの若者の就労支援をしています



(株)高橋徳治商店 おとうふ揚げ



製造の度に变化する原料の状態や工場の環境に
合わせて職人たちが練る時間や加熱温度を調整し、
食品添加物不使用を実現しています



良質なタンパク質を手軽に取れる
おとうふ揚げで元気いっぱい!



長谷部さん
おすすめの食べ方



はてな の 解説

一般的な練り物に使われている添加物ってどんなの?

一般的な練り物のすり身にはリン酸塩が使用されていますが、食品表示法ではすり身を原材料のひとつとみなして表示できるためパッケージではリン酸塩がすり身に添加されているかわかりません。安価な練り物には弾力増強剤、pH調整剤、合成保存料、結着剤、アミノ酸などさまざまな食品添加物が

使われ、さらに魚の配合を減らすために過剰な植物性たん白や油脂や水などが加えられることも。

高橋徳治商店では毎朝、生産ラインで最初に製造されたサンプルを試食しながら意見交換し、練る時間や仕上がりの温度、具材を混ぜるタイミングなどを、原材料や環境に合わせ調整することで、食品添加物不使用の練り物が実現しています。