

とうふ屋の未来を拓く 「京とうふ 藤野」

本文2ページ参照



「京都丹後 加悦豆腐」 HACCPを導入し、安全で衛生的に製造



「京豆富 不二乃」のとうふ料理、一部

小豆を用いた新規な 無塩醤油様調味料の開発

本文11ページ参照



麴 (左：小豆；右：小豆+小麦)



左から (A)、(B)、(C)、(D)、(E)、(F)
無塩醤油様調味料 (A-C:小豆;D-F:小豆+小麦)
(A、D) エタノール5%、(B、E) 同10%、(C、F)
同20%

黒大豆を用いた 味噌の製造

本文27ページ参照



左：黒大豆 丹波黒（兵庫県産）、
右：黄大豆 つるの子（北海道産）



黒大豆味噌（左）と黄大豆味噌（右）

「豆で町おこし」 山形県川西町の探訪記

本文59ページ参照



町内にある直売所「かわにし森のマルシェ」



豆の特設コーナー