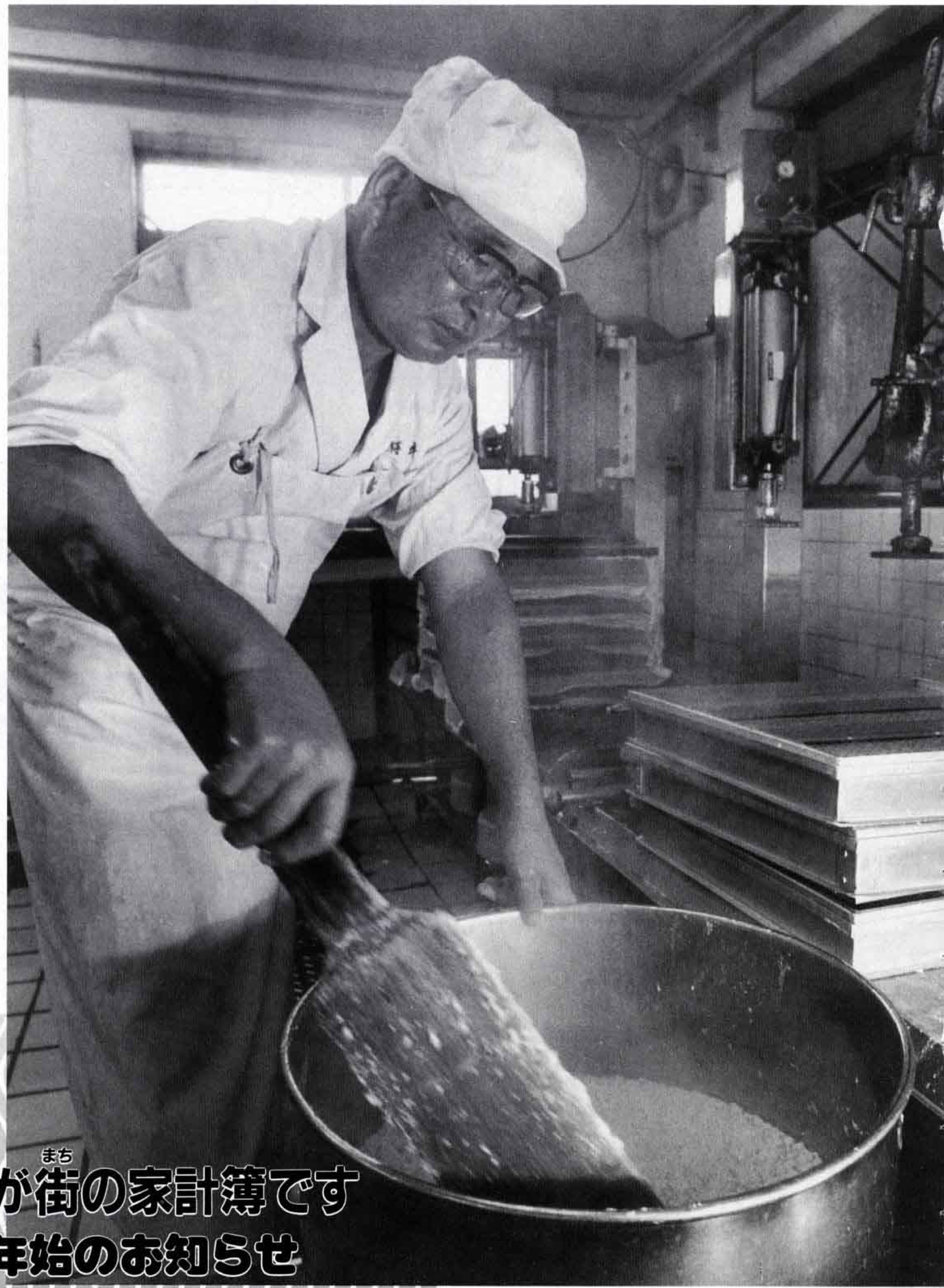
広報ふじ

No.562

平成3.12.5（毎月5日・20日発行）



三十丁のきわみの豆腐

桜井定男さん・56歳

きわみの豆腐は、一日三十丁だけ。まじめに昔どおりのつくり方を守り、昔の風味を残したいからと頑張る職人さんの心意気。

選び抜いた大豆で豆乳をつくり、赤穂の天然にがりで固めると、きわみ豆腐のでき上がり。甘く、さわやかな後味です。

2～4 これが街（まち）の家計簿です
5 年末年始のお知らせ
6・7 エントツ文化シンポジウム
8・9 暮らしのたより
10 個性派の道具たち