

日本食の名脇役「油揚げ」 いつもの油揚げを いつも通りの美味しそで

しゆくや食品

しゆくや食品(綾瀬市深谷上、宿谷修一社長、0467-77-1382)は、油揚げと生揚げを製造し、昭和29年に創業して以来70年間、皆さんの食卓に昔と変わらない日本の味を届けている。

油揚げとは、豆腐を薄く切り油で揚げたもの。生揚げとは豆腐一丁を軽く揚げ、内部は豆腐の状態を保っているもの。いずれも料理としては、味噌汁・おでん・お稲荷などに使用され、メインの食材とはならず、食卓の脇役にすぎない。

しかし、油揚げや生揚げは日本人なら誰もが知っている、和食には無くてはならない存在。宿谷社長は、当たり前前の食材をより美味しく食べてもらえるよう、主原料となる大豆を日々見直し、業者から新しい種類の大豆を紹介されては自ら試作、自社の商品をより美味しく提供するために日々吟味し続けている。また、同社商品の旨さの秘訣は、地下水。豆腐や油揚



社長が大豆から吟味してつくった生揚げ

げの製造には欠かせない水は、地下80mの深さから毎日汲み上げ使用している。

年々健康志向が高まり、豆腐関連商品が見直されている。原料となる大豆は畑の肉と呼ばれ、良質のたんぱく質やアミノ酸を豊富に含んでいる。これらの成分はコレステロール値を下げるなどの効能が期待されている上に、胃腸が弱ってしまいがちな夏場には消化吸収が良いので夏バテ防止食材としても期待できる。

油揚げ・生揚げは一見目立たない脇役かもしれないが、大豆の栄養を手軽に摂れ、食べてくれた人の健康に貢献できる食材として日本の食文化に息づいている。「今日も変わらぬいつもの味を、皆さんにいつも通りお届けすること」をモットーに、今日も宿谷社長は食卓の名脇役となる油揚げと生揚げを製造している。



社長夫婦で経営し40年になる