



きらりん

令和6年11月5日
第274号
大江町商業振興会

銘菓処 藤岡屋 『秋味バラエティセット』

《きらかポイントお買得まつり》

1袋1,000円(税込)を

500ポイントで

- まずは電話でご予約ください
☎ 62-2232
- 「きらかカード」をご用意の上
「銘菓処藤岡屋」で直接
お買い求めください



先着50名様

毎週土曜日はポイント3倍進呈!!



加盟店得々情報

《物産味覚まつり出店情報》

11月10日(日) 9時30分～14時 左沢駅前広場

★大江町菓子組合

『揚げたてボーナツ』 『稲花もち』
『笹ゆべし』 『味噌まんじゅう』



★大江町産業振興公社

『やまがた地鶏』 『やきとり』
『玉こんにやく』 他

12月のイベント情報

(1)プレミアム商品券セール

きらか加盟店で「おえぐらし応援商品券」を使うと
抽選で50名様に500円お買物券プレゼント

(2)年末ポイント3倍セール

『毎月第2・第4木曜日はお魚デー』

お得がいっぱい!
お買得品はチラシで...

チラシは店頭でお知らせ中

林魚店 62-2106

吉野魚店 62-2121



▼「やがて、豆腐は貴族から寺に
広がり、さらに庶民の口にも入る
ようになりました。当然に需要が
え、その日つくったものはその日
のうちに食べるようになってきて
保存の必要がなくなり、凝固剤と
そで、食塩はなくなり、凝固剤と
「豆乳に「がり」をくわえ、
「豆」のま今も使われていて名
ます。

▼「豆腐を発明したのは中国の
高祖の孫南王劉安といわれ
います。日本には、奈良時代に遣
唐使によって伝えられましたが、
貴族たちは「御壁」(おかべ)と
よんで、みそとともに貴重なタレ
パク源として珍重していました。
しかし、豆腐はなにもしいと日
もちが悪く、最初はバタリ状にい
ます。そこで、最初にたんぱく
発酵させた豆乳に塩をくわえ、薄
く切って乾燥させたり、灰をま
して保存できるようにしていま
なした。つまり、保存できるように
なしたのだ。腐らせた食品の
一種です。

▼「毎日の食卓に欠かせないお
じみの豆腐ですが、その漢字を見
ると「腐」をつけてもな
疑問に思いませんか。そこで調
てみました。

コラム

豆腐

