

2016年

まいどっ!



食の道
ほそ道
麩
(ふ)

お麩はお坊さんの
エネルギー源だった?
!

お麩は「乾物四天王」の一つ

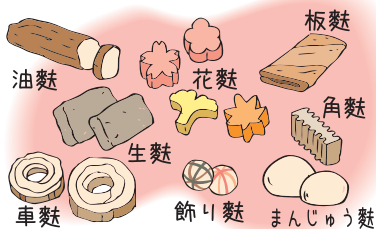
入梅を前に各地で麦の取り入れ作業が始まっています。麦には大麦・小麦などいくつかの種類がありますが、私たちが日頃もっとも食しているのは小麦です。その粉はパンやうどん、ラーメン、パスタなどの麺類を始めさまざまな食材や加工品に使われており、「麩」もその一つです。「麩」はゆば、凍り豆腐、干しいたけと共に昔から「乾物四天王」と言われていて、最近では高たんぱく・低カロリー食品としてヘルシー志向の人たちからも注目されています。

お麩はたんぱく質のかたまり!?

お麩は小麦たんぱく質、「グルテン」のかたまりです。小麦粉に水や少量の食塩を加え、練った生地を水にさらして揉みだすと小麦粉に含まれているデンプンが流れ出し、あとに弾力ある粘ったグルテンが残ります。これをそのまま焼いたものが「焼麩」。もち粉などを加えて蒸したり、煮たりしたものが「生麩」です。お麩は室町時代の初期、中国へ渡った日本の留学僧が持ち帰ったのではないかと言われています。当初は寺院や宮中だけで食されていました。江戸時代以降、製法が全国に広まり、民間にも広まりました。

夏の常備食にもピッタリ

お麩は「肉食禁断」の僧侶の栄養源として精進料理には欠かせない食材ですが、一般にも広まり、生麩、飾り麩、板麩、油麩、角麩、まんじゅう麩、車麩、花麩などなど、全国各地にはさまざまな形状の麩が伝統食として料理に活用されています。これからの暑さを乗り切るためにもお麩を有効利用してみませんか。



当店
おすすめ!

新鮮スリープ野菜室が
プラチナの力で鮮度を守る。

食品保存が気になる夏。「真空チルド」の日立冷蔵庫をご検討しませんか。



1 日立はエコに 新鮮スリープ野菜室 をたし算

プラチナの力で眠らせるように保存し、鮮度を守る。

日立のエコ [マルチバルブ制御] や [フロストリサイクル冷却] などで、消費電力量を低減。

2 真空チルド

真空の力で、肉や魚の鮮度を守る

真空チルド

日立冷蔵庫

3 日立独自の省エネ技術で もっと省エネ

ゆとりの大容量
業界最大
定格内容積 **730L**

※国内の家庭用ノンフロン冷凍冷蔵庫において、2016年4月25日現在。

日立冷蔵庫

R-X7300F

定格内容積：730L

オープン価格★



グラデーションブラウン (ZT)



天気予報のはじまりの話

6月1日は気象記念日です。1875年(明治8年)のこの日、東京に日本初の気象台、東京気象台(現在の気象庁)が設置され、気象と地震の観測が始まりました。その予測を初めて新聞に掲載したのは福沢諭吉。彼は1888年(明治21年)に自分が主宰者をつとめる「時事新報」に定期的に天気予報の掲載を始めました。さらに、一般に広く理解してもらうため、1893年(明治26年)元旦から、晴れや雨を表すイラストを採用。これがお天気マークの原点といえます。



★オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。