

お豆腐屋さんご紹介 第2弾

(有)北光食品

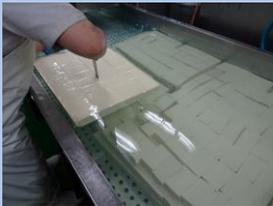
東区15条東16丁目1-12



宮崎賢司社長

沿革

- 1956年 初代宮崎良夫氏・敦子氏
北12条東7丁目にて豆腐製造業創業
 - 1965年 有限会社北光食品創設
 - 1970年 工場を現在地に新築移転
 - 1983年 2代目社長宮崎敦子氏就任
 - 1995年 3代目社長宮崎賢司氏就任
- 従業員数 10名



学校給食・子どもたちへの思い

第一に安心安全な食品提供に誠心誠意努めています。
さらに、大豆本来の自然な美味しさを大切にしています。
実は、大豆は一年中同じ味ではないのです…。
春は前年収穫の新豆が出荷され、味の濃いお豆腐ができるのですが、
秋になると少しずつ大豆のたんぱく質がぬけて、風味が弱くなってしまします。ただ当社は、それを補うためにニガリの量を増やす、甘味料を使うなどをあえてせず、大豆本来の自然な味を残したお豆腐を造っています。これも大切な食育と考えています！！

当社 Twitter では、大豆製品を利用したお豆腐屋さんオリジナルレシピも紹介～ご家庭でもご利用ください、

