

ムソーからのお便り VOL.123

今月のFACE 生産者紹介

中尾食品工業

大阪府堺市西区

大阪・堺の 老舗こんにゃく屋

お惣菜から正食料理まで、毎日おなじみの「こんにゃく」。近年は、低カロリー・低糖質のダイエット食材、食物繊維が豊富なヘルシー食材としても人気です。

中尾食品工業は創業1927年、中尾友彦さん(32才)で四代目です。こんにゃく本来のおいしさにこだわり、昔ながらの製法を現在も続けています。毎月恒例の直売会には行列ができ、百貨店や生協さん、料理研究家の方々の間でも“知る人ぞ知る”存在です。



伝承を守りながら次の時代を見据え、“更なるおいしさ”を追求する中尾さんの志に打たれ、このたびムソーブランドの「板こんにゃく」「糸こんにゃく」の製造を依頼しました。ムソー商品部と中尾食品は、自転車で10分の近さ。ムソーが求める「しっかりした歯ごたえ」にたどり着くべく、社長自ら何度も試作品を持参、試食を重ねて、ムソーオリジナルのこんにゃくが完成しました。

有機生芋100%

製粉されたこんにゃく粉を一切使わず、広島県で有機栽培された生芋を100%使用。こんにゃく芋は鮮度を保つために産地から土付きで仕入れ、水洗いして一年分を冷凍保管して使用します。

皮ごと丸ごと、 すり潰す

生芋を水中で一晩かけて解凍し、皮ごと丸ごと時間をかけてすり潰し、水と混ぜて「こんにゃくのり」を作り、熟成させます。皮が入っているので、色はこんにゃく本来のもので、海藻粉末は加えません。

1時間半以上寝かせて粘りが出たら、凝固剤を混ぜて練ります。鉱物由来の石灰を使用せず、ホタテの貝殻を焼いて作ったカルシウムを溶いたアク水で凝固させることで、臭みの少ないこんにゃくになります。

じっくり炊いて冷ます 「缶蒸製法」

大量生産の板こんにゃくの「生詰め」は、練った原料を袋に充填し、袋ごとポイルして固まったら完成です。角が袋の形と同じなので、一目でわかります。くにゃくにゃ頼りない、残念なこんにゃくです。

これに対して中尾さんの板こんにゃくは、昔ながらの「缶蒸(かんむし)製法」。練り上げたこんにゃくのりを缶に流し込み、お湯につけて3時間、炊き続けます。炊き上がったら火を止めて、そのまま翌朝までつけ置いて熟成するうちに、ゆっくりとアクが抜け、おいしいこんにゃくへと育ちます。

缶をお湯から上げ、こんにゃく16枚分の「枕」と呼ばれるサイズに切り出してもう一晩置き、1枚分に切り分けると板こんにゃくになります。生芋の解凍からここまで、約65時間の長丁場です。

「手間も時間もかかるこの製法を続ける理由は、おいしいから」と中尾さん。ご家庭でのアク抜きは不要、味染みもいいため、短時間で



おいしい料理ができあがります。

※糸こんにゃくの製法…こんにゃくのりを目皿からシャワーのように押し出して湯の中で泳がせ、炊き上げて固めます。お湯とともに包装され、その中でゆっくりアクが抜け、おいしくなります。



ムソーの有機生芋こんにゃく2種を次のページで紹介します →

▷ 今月のイチ押し商品 ◁

歯応えしっかり、味染み抜群

有機生芋こんにゃく

- ◎広島県産・有機栽培こんにゃく芋を使用
- ◎こんにゃく粉は不使用、生芋100%ならではの風味
- ◎生芋を皮ごとすり潰して使う、一物全体食
- ◎鉱物由来の石灰不使用なので、臭みが少ない
- ◎アク抜き不要、時短料理の味方

81754 〈ムソー〉

新・有機生芋板こんにゃく  
・広島原料

〈250g〉 **250円**(本体価格) 270円(税込価格)



○JAN:

4978609817540

○入数(発注単位):
30(1)

○原材料:有機こんにゃく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)

○アレルギー…なし

○賞味期限…120日

○遺伝子組み換え…M

6月25日発売



81755 〈ムソー〉

新・有機生芋糸こんにゃく  
・広島原料

〈150g〉

190円

(本体価格)

205円

(税込価格)



○JAN:

4978609817557

○入数(発注単位):
25(1)

○原材料:有機こんにゃく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)

○アレルギー…なし

○賞味期限…120日

○遺伝子組み換え…M

6月25日発売



※「81705(ムソー)有機生芋板こんにゃく・広島原料250g」「81706(ムソー)有機生芋糸こんにゃく・広島原料150g」は6月下旬以降在庫なくなり次第終売となります。

アク抜き不要だから簡単 生芋こんにゃくレシピ

こんにゃくとわかめの八芳酢かけ

さっと洗った板こんにゃくと戻したわかめに、カンタン八芳酢をかけて。酢味噌、胡麻ドレッシング、練り梅も合います。



筑前煮

板こんにゃくと根菜を胡麻油で炒め、だしと醤油でさっと煮ます。こんにゃくと相性のいい味噌を仕上げに加えても。



糸こんにゃくとトマトのさっぱり和え

さっと洗った糸こんにゃくとトマトを八芳酢で。大葉をバジルに替えてオリーブオイル&胡椒を足せばイタリアン風に。



糸こんにゃくと舞たけのきんぴら

胡麻油で炒め、醤油と砂糖とみりんで炒りつけます。舞たけがお肉のように美味! 箸休め、お弁当の一品にも。



中尾さんが編集協力したレシピ本

味も見た目も新感覚のこんにゃくレシピ本。アク抜き不要の生いもこんにゃくを使い、作り方は写真3点で見せる3ステップ。お近くの書店、インターネット書店でお求めください。(2020/3/19発売)



「食べても食べても太らない
映(ば)える! おいしい!
こんにゃく食堂」

著/柳澤英子 出版社/小学館