

友桝飲料の新工場を見学しました!



株式会社 友桝飲料(小城町)



▲作業工程を一望できます



▲お土産も購入できます



▲至るところに飾られたイラストのキャラクターは工場オリジナル!



▲湧水場(ここで「蛍の郷の天然水」を汲むことができます)



津の里ミュージアムの子どもたちが見学に来ていました

【問合せ】02・55888

今年4月から小城町の工業団地で本格操業を開始した(株)友桝飲料工場に、見学に行ってきました。

今回案内してくださったのは経営企画室の徳田さんで、「この工場のこだわりは、全ての生産工程を一望できる見学通路と、原材料に小城の恵みの水を利用してるところです。」と話されます。

また、こどもびいるのキャラクターで工程を説明するなどの工夫がもりだくさんです。ドリンク体験コーナーでは、日替わりでシロップが並び、自分でジュースを作って飲むことができます。工場の外にある湧水場から汲むことのできる「蛍の郷の天然水」は、直売所でコインをもらえば無料で持ち帰りもでき、工場を見学に来られた方に大人気です。

10人以下の少人数でも、自由に見学が可能で、団体で見学を申し込めば、ガイドもして頂けます(有料)。夏休み、ご家族で見学にいかれてはいかがでしょうか。

「あーも!ファミリー」の おすすめレシピ



今回は、男の料理教室に参加してきました。

手作りざる豆腐 1人分→114kcal

プロフィール: ご飯が大好きで力持ちのパパ。好き嫌いをしたり、食べ残したりすると「あーもねー」と言って怒ります。



《作り方》

- 鍋に豆乳を入れ火にかけ、温度が80℃になったら、にがりをやもじにそえて少しずつ入れる。
- 底の方からゆっくり2回程混ぜる。
※混ぜすぎるときれいな形にできないので注意すること
- 温度が下がらないように蓋をしてコンロの上に10分程置く。
- ザルにさらし布を敷き、穴あき玉じゃくしで静かにすくい移す。
- 豆腐が固まったら、布のまま水の中に入れ、布を外す。しばらく水にさらして切り分ける。
- Aをすべて混ぜ合わせ、豆腐にかける。小口切りした小ねぎを散らして完成!

あーも!パパ

材料	4人分	
■ 無調整豆乳	800cc	
■ にがり	小さじ4	
A	■ 柚子こしょう	
	■ 濃い口醤油	小さじ4
	■ みりん	小さじ2
	■ ごま	小さじ2
■ 小ねぎ	8g	

ワンポイントアドバイス

豆腐づくりはにがりを入れる時の温度や量が決め手です。温度が低いと固まらなかったり、量が多いと苦くなりますので、分量どおりに作ってください!

【問合せ】健康増進課 ☎73・8822