小城市広報

TEL 0952 • 63 • 8800

FAX 0952·63·8808

E-mail info@city.ogi.lg.jp

URL http://www.city.ogi.lg.jp

小城のいろんな話題を突撃レポート!

# 桝飲料の新工場 学しました!





業工程を一望できます

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」 汲むことができます)

工夫がもりだくさんです

ドリンク体験コーナーでは

クターで工程を説明するなどの

また、こどもびいるのキャラ

アムの子どもたち

きました。 地で本格操業を開始した 反桝飲料工場に、 今 年4月から小城町の工業団 見学にいって (株)

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

れます。

で見学にいか もでき、工場を見学に来られた ができます。 分でジュースを作って飲むこと インをもらえば無料で持ち帰り 水場から汲むことのできる 力に大人気です。 口替わりでシロップが並び、 1見学が可能で、団体で見学を 郷の天然水」 し込めば、ガイドもして頂け 10人以下の少人数でも、 (有料)。 工場の外にある湧 れては 夏休み、 は、 直売所でコ い ご家族 か 自由 がで 白

男の料理教室に 今回は、 参加してきました。

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

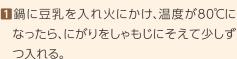
と「あーもねー」と言って怒ります。

## あーも!パパ









- 2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
- 3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。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 △ 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!

### 4 人分 ■ 無調整豆乳 · · · · · · 800cc

- ■にがり・・・・・・小さじ4
  - 柚子こしょう ■濃い□醤油 ・・・小さじ4
- 小ねぎ

## 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 量どおりに作ってみてください!

【問合せ】健康増進課 ☎73・8822



-も!ファミリー|の



しょうか。

【問合せ】 672

· 5588