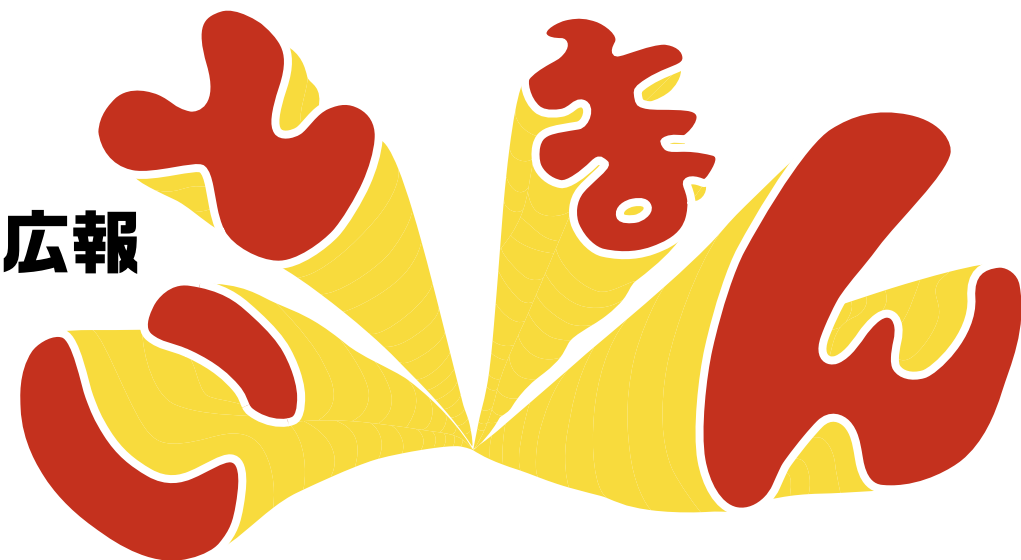


広報



Public Relations
Itoman 2021
vol.674

広報 いとまん

「ながさき県おみやげ情報」

10 no.674

発行日 / 2021.10.5 10月号 674 ■ホームページ / <http://www.city.itoman.lg.jp/> ■印刷 / 有限会社金城印刷
住所 / 〒901-0392 糸満市潮崎町1丁目1番地(代表 ☎098-840-8111) ■発行・編集 / 糸満市 企画開発部 秘書広報課



糸満の豆腐は
おいしい。

10月2日は豆腐の日

特集 P8 職人が繋ぐ伝統の味 あちこーこー豆腐
P3 | 當銘孝仁選手インタビュー



1 ゆざんてい 夕方とうふの糸満商店



食感と香りを大事に、時代に合った豆腐を提供できるよう、こだわりを持ちすぎず、自己満足で終わらないよう心がけています。

糸満市西崎町3-79 図店頭は、月・木・土の10:00~13:00 図日曜日、第4水曜日

2 糸満豆腐



先代からの製法を受け継ぎ、大豆を漬ける前に、天日干しをしているのが特徴です。

糸満市潮平595-4 図9:00~9:30 / 14:00~15:30 図第2・3・5日曜日

3 うなし 宇那志豆腐店



先代から引継いだ製法を大事にしつつ、現代のニーズ・おいしく食べてもらうために改良を重ねている。今以上においしい豆腐をつくってこうと取り組んでいます。

糸満市字糸満152 図6:00~15:00 図日曜日

4 アマン食品



水と大豆にこだわり、臭みがなく食べやすい豆腐に仕上げています。揚げ豆腐も人気で、ふんわりして冷めても美味しくおすすめです。

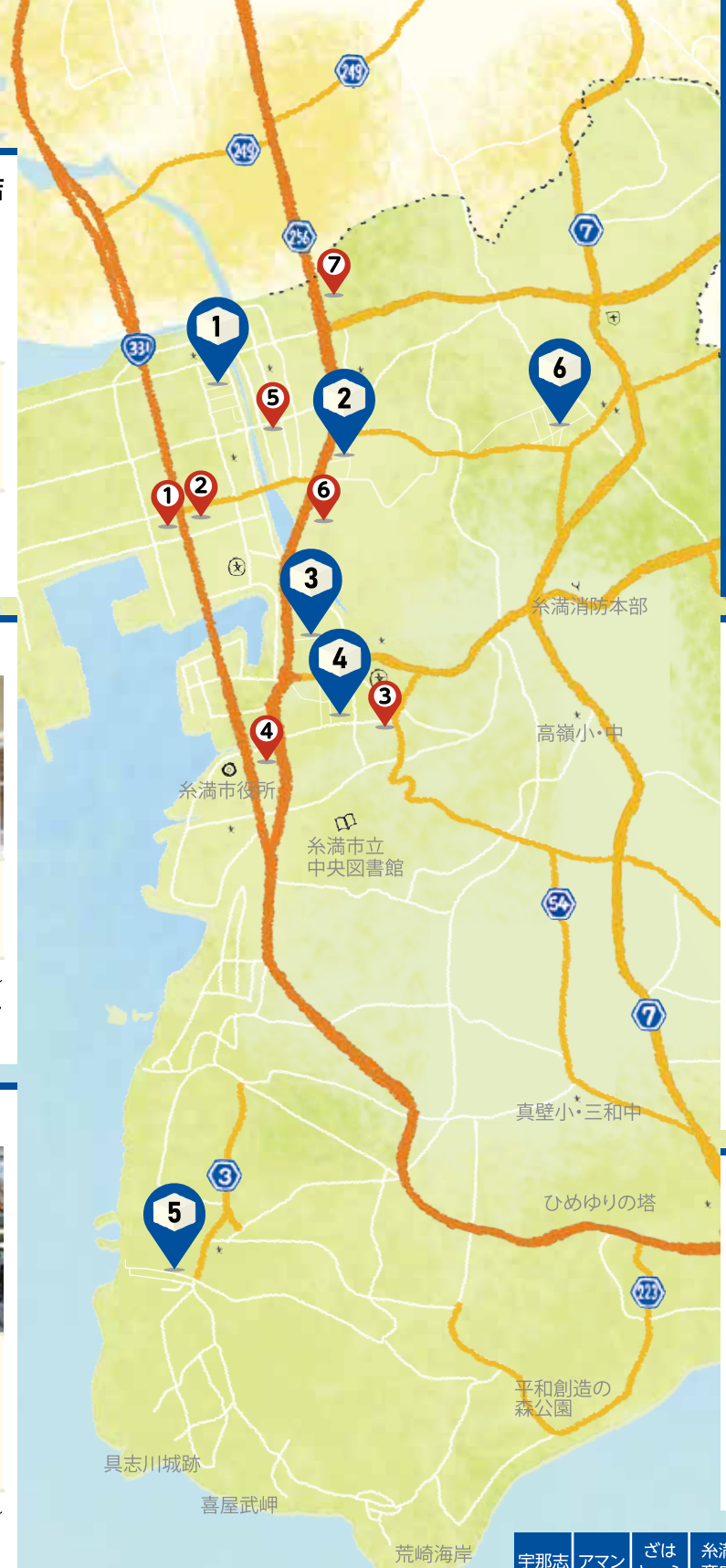
糸満市字糸満1055 図6:00~12:00 図火曜日

5 喜屋武のとうふ家 徳門



豆腐の甘みを引き出すため、豆の濃度を高くしています。にがりを入れすぎないように、やわらかくても型崩れしないように仕上げています。

糸満市喜屋武140 図6:00~9:00 図日・月曜日



あちこーこー豆腐MAP



時間に限らず、豆腐が売り切れ次第、販売終了します。

6 手作り直売の店 ざはと一ふ



昔ながらの地釜、生絞り製法。丁寧、ゆっくり時間をかけています。ゆし豆腐はやわらかくふわふわ。汁もおいしい。豆腐はにがりを少なくゆつくり固め、やわらかく仕上げています。

糸満市座波98 図ゆし豆腐10:00~ / 豆腐13:00~ / 豆乳スムージー14:00~ 18:00 図日曜日

7 大竹豆腐



大豆にこだわり、仕入れた大豆はまずゆっくりと寝かしてから、軟水に漬けています。

	宇那志	アマン	ざはと一ふ	糸満商店	徳門豆腐	真栄平豆腐	みなみ食品	大竹豆腐	糸満豆腐
1 ファーマーズマーケット	○	○	○	○	○	○	○	○	
2 サンエーV21 食品館西崎店	○	○							
3 サンエーV21 食品館糸満店	○	○							
4 サンエーしおぎシティ	○	○							
5 タウンプラザがねひで西崎店	○	○	○						○
6 タウンプラザがねひでいちゅまん市場	○	○	○						○
7 丸大糸満店	○	○							