

静岡県の食・食文化を「知る」

【食材の王国・静岡県のおいしいセレクション・金沢豆腐店】

国産大豆 100%のもめん豆腐と甘い味付けのスイーツがんも

創業 100 余年の伝統を守り続ける「金沢豆腐店」は、厳選した国産大豆のみを使った良質なもめん豆腐を手作りしています。

「金沢豆腐店」のもめん豆腐は、2018・2019 年に関東地区うまい豆腐選手権で、2 年連続全国大会で上位入選している逸品なのです。

「金沢豆腐店」では、濃厚な豆乳を無塩の二ガリで手打ち凝固して、もめん豆腐を作っています。大豆の風味が強く、なめらかな舌触りが特徴です。看板商品のこのもめん豆腐は、料理に合うのはもちろんのこと、「冷奴でとてもおいしい」という声をよくいただくとのことでした。

また、富士地区で 100 年以上前から愛され続ける、ちょっと甘い味付けの「スイーツがんも」も人気があります。「金沢豆腐店」のスイーツがんもは、花びらのような形をしていて、甘くて香ばしい素朴な味わい。

そのまま食べるのはもちろん、軽く炙ったり、料理の食材としても活用できます。このスイーツがんもを食パンに挟んだ「富士がんもいっち」という商品もあり、数量限定で販売されています。

「金沢豆腐店」は、店舗での販売のほか、富士市内の温浴施設やパン屋さんなどで出張販売を行ったり、沼津や三島でのイベントなどにも出店したりしています。「これからも手作りにこだわり、質の良いもめん豆腐を丁寧に作っていきたい」と話してくれました。

<生産者情報>

名称：金沢豆腐店（かなざわとうふてん）

住所：静岡県富士市今泉 4-1-13

電話番号：0545-52-1640

営業時間：9:00～18:00

定休日：日曜日

ホームページ：<https://kanazawa-tofu.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/people/金沢豆腐店/100057175102864/>