

どう違う？ どれ選ぶ？

～とうふの食べ比べをしてみました～

「とうふって、いっぱい種類あるけど、どれがおいしいのかな～？」

「料理には固めのとうふがいいけど、どれが合ってるのかな？」

・・・そこで、いくつかの豆腐を品質保証部のみんなで実際に食べ比べてみました！



商品	大豆	みんなの感想
CO まろやか絹とうふ	輸入大豆（アメリカまたはカナダ）	<ul style="list-style-type: none"> ・触感がなめらかで、口どけが良い。 ・ややえぐみというか、苦味がある。
CO かため絹ごし	国産大豆	<ul style="list-style-type: none"> ・やや固め。 ・少し苦味がある感じがする。 ・大豆の味はあまりしないので、香を楽しむ料理より、麻婆豆腐など、濃い味付けのものにいいのでは？
CO 冷やっことうふ	国産大豆	<ul style="list-style-type: none"> ・アイスのようななめらかな舌触り。デザート感覚で食べられる！やはり冷やっこによさそう。
CO 生しぼり絹豆腐	国産大豆	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆の味がしっかりとしていて、なおかつ優しい上品な味がする。湯豆腐で食べたい。 ・冷やっこにもってこい。 ・大豆の甘みを感じる。
NC かたあゝい絹	国産大豆	<ul style="list-style-type: none"> ・特に食感が固い。 ・甘味がある。 ・煮くずれしにくいので、麻婆豆腐などによさそう。

いろいろ個性があることがわかりましたが、「意外とどれでもおいしい！」という意見も多くありました。「今まで食べていたのが一番！」「ほかのもいけそう！」など、いろんな発見があった、楽しい食べ比べでした！
（ちなみに、人気No.1は、CO生しぼり絹豆腐、No.2はNCかたあゝ絹でした）