



「温泉湯豆腐」読本

発売30周年記念
感謝の気持ちをこめて
お客さまへ



「誠実さは必ず見合う」 という想いを大切に

佐嘉平川屋が「温泉湯豆腐」を作り始めて30年がたちました。

二代目である父の代で作り始めた「温泉湯豆腐」が、当時まだ目新しかった通信販売や百貨店等での催事、店舗などを通じて徐々に知っていたただけるようになり、販売量も増えていきました。こうして「温泉湯豆腐」が長い期間にわたって皆様にご愛顧いただいていますことを社員一同、心より感謝申し上げます。

私が幼い頃、うちのお豆腐は自宅の中で作っていました。まだ外が薄暗い中、目が覚めると家には豆乳の甘い香りが漂っていました。子ども心に、「お豆腐っていい匂いがあるな」と感じることも朝から活気があつてその雰囲気が好きでした。

ですが成長するにつれ、家業が豆腐屋であるということが気恥ずかしく感じられるようになり、地元の高校を卒業後、大学に進学し、卒業後は豆腐屋とは縁もゆかりもない国家公務員になりました。旧運輸省(現・国土交通省)に入り、霞ヶ関で港湾行政や航空行政に携わり全力で働きました。

30歳を目前にした2000年、突然起業を思い立ち、実家の豆腐屋で経営の基本を学ぼうと、腰掛のつもりで佐賀に戻りました。そこでお豆腐にどっぷりはまっつてしまったのです。

佐賀は全国有数の大豆の産地で、良質の大豆が採れ、「温泉湯豆腐」をはじめとして、独特のお豆腐文化が根づいています。しかし残念ながら、全国的にはあまり知られていません。そんなポテンシャルがあるにもかかわらずそれが十分に活かされていない状況がもつたいたなくもあり悔しくもあり、もつと佐賀のお豆腐の良さを広められるのではないかと思つたのです。

佐賀のお豆腐のポテンシャルに気づいてしまったことが私の生き方を変えるきっかけになりました。

以来、悲喜交々^{ひきしもしも}ありましたが、17年間走り続けて来ました。豆腐屋としての知識、経験はありませんでしたが、誰よりも考え、誰よりも働いたという自負があります。

私は、仕事をする上で大切にしている言葉があります。それは、
「誠実さは必ず見合う」

というものです。

これは短期的な利益のために何かをごまかしたりすることは長期的に見ると必ず不利益を被るものであり、結局は「常に何事も誠実であることが最も良い判断である」という考えと理解しています。

私の考える誠実とは、お客さまに対して自分たちが良いと思う商品を提供することであり、大豆を供給してくれる生産者の方々の期待に添う商品を作ることであり、社員に対して良い労働環境を提供することであり、地域社会に対して何らかの社会的価値を生み出していることであると考えています。そしてなにより、自分自身の気持ちに対して誠実でなくてはいけないと思つています。自分でいいと思つたことはこれかからも積極的にチャレンジしていきたいと考えています。

こんな想いを大切にしながら今後もやっていきたいと思つています。

この度、「温泉湯豆腐」発売から30年という節目にあたり、この冊子を作りました。「温泉湯豆腐」の歴史や食べ方、楽しみ方を網羅しましたが随所に私の想いも述べさせていただきます。私の勝手な思い入れで恐縮ですが、私のお豆腐と佐賀に対する想いを心の片隅にでもとどめていただければ幸いです。

今後とも佐嘉平川屋の「温泉湯豆腐」をよろしくお願ひ申し上げます。



創業昭和二十五年
九州・佐賀
佐嘉平川屋

三代目店主 平川大計



嬉野温泉



大正時代の姿を再現した嬉野温泉のシンボル「公衆浴場シーボルトの湯」



嬉野温泉のほぼ中心地の嬉野川にかかる古風な嬉野橋



古代からの豊富な湯量を誇る嬉野温泉



嬉野温泉で親しまれてきた「温泉湯豆腐」



ぐつぐつと煮込むほどに豆腐の表面や角が溶け出しなめらかに

「温泉湯豆腐」の歴史と秘密

古くから開けた佐賀・嬉野



古代から続く 嬉野温泉の歴史

佐賀は古代から開けた歴史のある土地です。嬉野温泉も古く、神功皇后が戦の帰途、疲れた兵士を入れたところ傷が癒え、皇后が「あな、うれしの」とおっしゃったことから命名されたと言われています。

また8世紀に編まれた日本でも最も古い地誌の一つ「肥前国風土記」には「東の辺に湯の泉ありて、よく人の病を癒す」とあります。

江戸時代には長崎街道の嬉野宿として栄えました。小倉を始点とする長崎街道は、鎖国時代、唯一海外に向けて開けていた長崎・出島に向かう道。交易のために多くの人や珍しい産物が行き来していたと思われまます。高低差のある街道で、険しい街道を歩いた旅人たちは、つかのま、嬉野の湯で心身をほぐしてくつろいだのではないのでしょうか。

この地域にしかない湯豆腐

長く食べられてきた
とろり溶けだす
不思議な湯豆腐

嬉野温泉の泉質はナトリウムを含むアルカリ性。とろろ感のあるなめらかな湯質は肌をすべすべにすると評判で、今では島根県の斐乃上温泉、栃木県の喜連川温泉とともに「日本三大美肌の湯」として知られています。

この嬉野温泉で古くから食べられてきた郷土食が「温泉湯豆腐」です。

お豆腐を温泉水でコトコト炊いていると、温泉の成分によりお豆腐が溶けだして温泉水は豆乳のように白く濁ってきます。溶けた豆腐はとろけるような食感となり、大豆の風味が一層引き立ちます。豆腐が溶け出して白濁したスープはまろやかで、お野菜や魚介類を入れることでお鍋仕立てにして楽しむこともできます。

湯豆腐と言いつつ、通常の湯豆腐とは全く別物の湯豆腐であり、鍋としても楽しめるこの地域独自の湯豆腐なのです。

ここならではの湯豆腐が
観光で訪れる方に人気に



嬉野温泉では江戸時代の宿場町時代には

すでに旅人に「温泉湯豆腐」が供されていたそうです。

その歴史は続いています。嬉野温泉の旅館の朝食には必ず「温泉湯豆腐」が出てきますし、街の飲食店でも定番メニューになっています。

今も温泉が配管されている温泉街中心の家では、湯豆腐といえは「温泉湯豆腐」のことで、逆にほかの土地に行つて豆腐が溶けださない湯豆腐を見て驚いた人もいたというエピソードも聞きます。

佐嘉平川屋の「温泉湯豆腐」完成！
おいしく安全に全国の皆さまへ

この地域限定の名物料理が全国的に知られるようになったのは、嬉野温泉と同質の「温泉とうふ用調理水」が開発されてから。規制により一般に販売できなかった嬉野の温泉水の代わりに調理水を使うことで、今では地元以外の皆さまにも、手軽に「温泉湯豆腐」を楽しんでいただけるようになりました。

佐嘉平川屋では、より溶けやすくふんわりとした食感が楽しめるように工夫した専用のお豆腐と、温泉とうふ用調理水をセットで販売。「温泉湯豆腐」によく合う胡麻だれやぼん酢なども何度も試作を重ねながら一から開発しました。





アレンジでおいしさいろいろ

アイデア次第でおいしさが広がります。
簡単でおいしいきのこ鍋、ちょっと豪華に海鮮鍋。
お子さんも喜ぶ鶏つくね鍋などもぜひ。

◎海鮮鍋

エビやホタテを贅沢に入れて。海の幸のだしと豆腐の甘味が合い旨みたっぷりの味に。



◎鶏つくね鍋

鶏つくねを入れても。シンプルな豆腐の味に鶏肉のコクがプラスされておいしさアップ。

◎きのこ鍋

秋冬に旨みを増すきのこをたっぷり入れても。ふつうのお鍋とはまた違った味わいです。



6等分ぐらいに切ると食べやすいです。

「温泉湯豆腐」の作り方

「温泉湯豆腐」の作り方はとても簡単。
「温泉とうふ」と「温泉とうふ用調理水」をお鍋に入れて火にかけるだけ。
豆腐の表面がとろへりとなってきたら食べ頃です。



一、温泉とうふを適当な大きさに切ります。

二、温泉とうふと調理水を鍋に入れてから強火にかけます。

※調理水だけを先に火にかけて豆腐が溶けにくくなります。

三、調理水に温泉とうふの旨みが広がり白く濁ってきたら弱火にします。

四、調理水が完全に白濁し、豆腐の表面がとろへりとなってきたら食べ頃です。胡麻だれやばん酢でお召し上がりください。

※野菜は調理水が完全に白濁し、温泉湯豆腐が出来上がった頃に入れてお楽しみください。

五、豆腐や野菜を食べ終わったら、旨味の溶け込んだスープで雑炊をどうぞ。
※卵やのりを入れるとさらにおいしいだけです。

湯豆腐を楽しんだら 野菜や豚しゃぶ、 メに雑炊やリゾットも

とろりとろける湯豆腐を楽しんだら、食材を入れてお鍋にしたり、しゃぶしゃぶをいただいても。そして最後のお楽しみにごはんを入れて雑炊やリゾットをどうぞ。コースのようにして何度も楽しめます。



温泉湯豆腐

シンプルに湯豆腐だけを味わっても、野菜類、きのこ類をたっぷり入れてお鍋仕立てにしても楽しい「温泉湯豆腐」。胡麻だれやぼん酢で。



豚しゃぶ

しゃぶしゃぶ用の豚薄切り肉を「温泉湯豆腐」の白濁したスープにさっと浸していただく豚しゃぶはいかがでしょう。普通の豚しゃぶよりコクが加わり、まるやかな味わいが楽しめます。



雑炊、リゾット

最後のお楽しみがメの雑炊やリゾット。ごはんを入れて少し煮て、溶き卵を入れて味を調えれば雑炊に。チーズを入れてオリーブオイルを垂らせばリゾットに。イタリアンでめるのもおすすめ。





「温泉湯豆腐」にぴったりのタレのアレンジ

「温泉湯豆腐」は胡麻だれやぼん酢で召上がるのが定番ですが、このほかにこのようなタレはどうでしょう？「温泉湯豆腐」のおいしさがさらに広がります。

◆和風マヨコケダレ

マヨネーズのコクが美味

【材料/4人分】マヨネーズ大さじ8、しょうゆ小さじ4、白すり胡麻大さじ4、白いり胡麻大さじ3、白いり胡麻(飾り用)適量

【作り方】ボウルに白いり胡麻(飾り用)以外の材料を入れて混ぜ合わせ、器に盛り、白いり胡麻(飾り用)をのせる。



◆ピリ辛ラー油タレ

くせになるおいしさ

【材料/4人分】A(しょうゆ100cc、酢大さじ2、砂糖ふたつまみ、生姜(しぼり汁)小さじ1)、ラー油100cc、んにくチップ10~12枚

【作り方】ボウルに《A》を入れて混ぜ、ラー油を加え、んにくチップを加える。



◆香味野菜ダレ

香り豊かな大人の風味

【材料/4人分】三つ葉5本、みょうが1個、大葉3枚、しょうゆ大さじ5、酢大さじ5、生姜(すりおろし)小さじ2

【作り方】①三つ葉、みょうが、大葉をみじん切りする。②ボウルにしょうゆ、酢を入れて混ぜ、生姜のすりおろしと①を加えて混ぜる。



◆韓国風味噌ダレ

甘辛味で食欲増進

【材料/4人分】ニラ2本、コチュジャン大さじ6、豆板醤小さじ2、んにく(すりおろし)小さじ1/2、砂糖小さじ2、しょうゆ大さじ2、水大さじ2

【作り方】①ニラをみじん切りする。②ボウルにニラ以外の材料を順番に入れそのつどよく混ぜ合わせ、①を加えて混ぜる。



佐賀は全国有数の大豆の産地

良質な大豆が豊富にあるという
恵まれたロケーションを活かして
お豆腐作りを行っています

佐賀県は全国でも有数の大豆の産地です。

7月初旬から晩秋にかけていたるところで大豆が栽培され、当社工場
周辺の大豆畑でも、盛夏には緑のじゅうたんが敷き詰められたような光
景が広がります。

生産量のほとんどを占めるのがフクユタカで、たんばく質を多く含み
つつもすっきりと雑味のない甘さがあることから、豆腐作りに適してい
ると言われており、その質の高さから全国のお豆腐屋さんがわざわざ取
り寄せて利用されているほどです。

佐賀ではこの豊富に採れ質の高い大豆があったからこそ、「温泉湯豆
腐」「ざる豆腐」「呉豆腐」などこの地ならではの豆腐の食文化が広がっ
てきました。

佐嘉平川屋では地元佐賀県大豆を使用していますので生産者の方々
とも距離が近く、時折意見交換などをさせていただいています。当社とし
ては生産者の方々の顔や、大豆の生育状況が見えることで安心して使用
できますが、逆に生産者の方々には自分たちが大切に育てた大豆が、おい
しいお豆腐になると嬉しいと言っただけです。

佐嘉平川屋では、そのような大豆の生産者の方々の想いも大事にしなが
ら、おいしいお豆腐にしてお客さまのもとへお届けしたいと考えています。



創業六十余年 大豆のおいしさを 最大限に引き出すやり方を 摸索してきました

当社の創業は昭和25年（1950年）。祖父が作っていたいわゆる町のお豆腐屋さんが始まりで、自転車に乗って鐘やラッパで町を売り歩いていました。聞いています。その後、販売方法は時代とともに変わってきましたが、「自らが食べたい豆腐を作る」という豆腐作りに対する姿勢は今でも変わりません。

お豆腐は材料も作り方もシンプルです。ですが、大豆の力を最大限に引き出すのは容易ではありません。気温や大豆の状況により水に浸す時間、大豆の擦り方、炊き方なども変わります。それらのすべての条件が整って初めておいしい豆腐に仕上げるのができます。

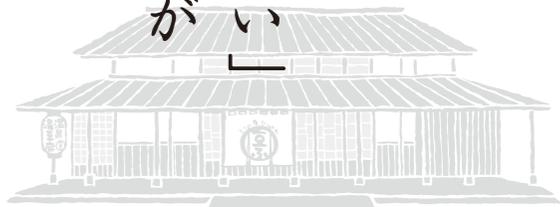
現在では豆腐の製法もさまざまですが、佐嘉平川屋ではいたって基本的でオーソドックスな製法を用いています。基本を守りながら、ひとつひとつの工程に細心の注意を払い、大豆のおいしさを最大限に引き出す、これが佐嘉平川屋の豆腐作りです。



当時、豆腐を売り歩く際に使用していた鐘とラッパ



「手軽に「温泉湯豆腐」を 楽しんでいただける 居心地のいい場所がほしい」 そんな想いを実現したのが 佐嘉平川屋嬉野店



佐嘉平川屋は長く製造・卸業を営んできましたので、通信販売、百貨店等の催事以外でお客様と直接コミュニケーションをとる場がありませんでした。そこで、お客様の反応を直接肌で感じ、また、佐嘉平川屋の存在をリアルに知っていただきたいと思つて作つたのが佐嘉平川屋嬉野店です。

もともと私は土木・建築が専門分野で、20代の頃は、「居心地のいい空間を作りたい」という夢をいっていました。図らずして豆腐屋を継ぐことになりましたが、「居心地のいい空間を作りたい」という想いは変わりませんでした。豆腐屋を継いで10年近く経つた頃、ようやくそのチャンスが巡ってきました。多くの人に猛反対されましたが、「この店舗は今後の佐嘉平川屋のために必ず必要」と譲らず、何が何でも店舗を作ると決断しました。古民家の古材を最大限に活用し、温もりのある和の空間をしつらえ、落ち着きのある空間に仕上げました。バリアフリーで通路にもゆとりを持たせるなど使い勝手にもこだわりました。

2010年4月、いざ開店！ 残念ながら当初はなかなかお客様にお越しいただけず、苦しい思いもしました。しかし最近では、多くのメディアでも取り上げていただき、週末には行列ができるほど多くのお客様に来ていただけるようになっていきます。

嬉野店では、豆乳濃度 17%という非常に濃い豆乳を使ったチーズのように濃厚な「濃い豆腐」やもっちりとした食感の和風豆乳デザート「豆乳もち」など、様々な商品も生まれました。

これからも佐嘉平川屋の顔としてお客様の声を反映しながら進化を続けていきたいと思えます。





佐賀のお豆腐を存分に

佐賀のお豆腐を存分に味わっていただける、それが佐嘉平川屋嬉野店。人気の「温泉湯豆腐定食」から「平川屋パフェ」まで、お豆腐メニューが盛りだくさんです。

佐賀には独自のお豆腐文化があります。そんなお豆腐文化を味わえるのが佐嘉平川屋嬉野店です。

人気の「温泉湯豆腐定食」「豆腐どんぶり」などのお食事から、「平川屋パフェ」「豆腐白玉の嬉野抹茶セット」などのデザートまで、豆腐のおいしさを存分に楽しめるメニューが勢ぞろいしています。

物販コーナーでは「濃い豆腐」「豆乳もち」「佐嘉おぼろ豆腐」など人気のお豆腐も販売。手土産用のセットもご用意しております。また、通販用商品の受付も行なっております。



佐嘉平川屋 嬉野店
佐賀県嬉野市嬉野町大字下宿乙1463
営業時間 9:00~18:00(LO17:00)
☎0954-43-1241



安全・安心への取り組み

お豆腐のおいしさ以上に重要なこと、それは商品が安全・安心なこと。そのことを最優先事項として、2015年、当社本社工場にて食品安全マネジメントシステムに関する国際規格ISO22000を取得しました。2018年夏には、新工場が稼働予定です。生産規模を拡大するとともに働きやすい環境を整え、同時にさらなる品質の向上を目指して参ります。

佐賀とともに

佐嘉平川屋は、佐賀の原料を使い、佐賀の地域性の強い商品を生産して全国へ販売するというスタイルです。それは、佐賀がお豆腐作りに適したところだということもありますが、佐賀が大好きだからでもあり、佐賀という地域であったからこそ六十余年という長い年月やってこれたのだと感謝しています。

2010年に佐賀県・嬉野温泉に嬉野店をオープンしました。おかげさまで県内のみならず県外からもたくさんのお客さまに来ていただけるようになりました。

また、近いうちに佐賀県内に新たな直営店を作りたいと考えています。もつと地域と商品の魅力を伝えられる、もつと地域と密着したそんなお店にしたいと思っています。

佐嘉平川屋は、自社の活動を通じて少しでも地域の活性化に貢献し、地域社会とともに生きていく、そんな企業でありたいと思っています。



国指定重要文化財 武雄温泉新館



文章および画像等の無断転載及び無断使用はご遠慮ください。



創業昭和二十五年
九州・佐賀

佐嘉平川屋

有限会社 平川食品工業

〒849-2201 佐賀県武雄市北方町大字志久600番地1 TEL.0120-35-4112(フリーダイヤル)

<http://www.saga-hirakawayaya.co.jp/>

