

ママなんちゃんの 納豆講座

第16回『もぎ豆腐店 お豆腐のお話 編』

2023.9.22 (金)

[講師紹介]



茂木 清子さん(もぎ きよこ)

もぎ豆腐店の二代目茂木 稔氏の次女として生まれる
『短大卒業後、年金関係の仕事に就きましたが、豆腐の販売を手伝っているうちに三之助の魅力に気づきました。2000年より、もぎ豆腐店に勤務して23年になります。
時々、ゆば製造もしています😊』←ご本人談

[タイムスケジュール]

- 17:00 開場
- 17:30 ミニマルシェ (前半) 開始
- 18:15 講座開始 ママなんちゃん挨拶
茂木さんとの出会い (社長より)
もぎ豆腐店 茂木清子さん 紹介
- 18:30 お豆腐のお話
- 19:30 もぐもぐタイム&みなさんの紹介
- 20:00 茂木さんから教わったこと (社長より)
- 20:25 心のせんたく
- 20:45 ミニマルシェ (後半)
- 21:00 解散&戸じまり完了



今回の『もぐもぐTime』のメニューは……

[もぎ豆腐店×下仁田納豆コラボメニュー]

納豆の油揚げ包み焼

今回の「もぐもぐタイム」のメニューは茂木清子さんと相談した結果、まずは、豆腐自体の味を知ってもらうために、お豆腐をそのまま食べていただき、そのあと、下仁田納豆とのコラボで納豆の油揚げ包み焼きを作り、もぐもぐしようと思います!

※ 写真は相模屋HPより [www.sagamiya-kk.co.jp]

作り方

- ①油あげを半分に分ける
- ②納豆、ねぎ、かつお節、ごま、さくらえびをボールで混ぜる (お好みで紅しょうが、チーズを入れてもGood!)
- ③油あげに②を詰めて爪楊枝で口を閉じる
- ④フライパンorオーブントースターで両面を焼く



もぎ豆腐店HP



オンラインショップ

