

# ゴウヤチャンプルに最適

ただ硬いだけではありません！

時間をかけて自然に余分な水分を絞った  
チャンプル専用のお豆腐です。離水しづらく弾力  
のある硬さと凝縮した旨みが特徴です



しら和え・炒り豆腐にも使えます。

\* 島豆腐のように塩分は増やしていません

ゴウヤチャンプルのおいしい造り方のコツ

- 1.ゴウヤはいぼが硬くてつやのあるものを選ぶ
- 2.豆腐は周りの水分をペーパータオルなどで  
ふき取り手で大きめにちぎる
- 3.豆腐・ゴウヤ・玉ねぎ・お肉は別々に炒め  
最後に合わせる
- 4.塩コショウはしっかり目に味付けし、香り付けの  
醤油は鍋肌に入れる
- 5.最後の玉子は、2回ぐらいに入れ半熟感を見ながら  
仕上げる