

Q&A

Q プロの技を教えてください！

A 低音の油槽に生地を絶妙なタイミングで並べて入れて作る松山あげの製造工程では、職人の経験と技がものを言います。きめ細かい温度管理のもと、同じ品質でふっくらと四角く仕上がるように生地を一枚一枚丁寧にに入れて仕上げます。

素材との相性の良い菜種油を使った油槽であげることで、水分が少なくしっかりとした「松山あげ」が出来上がります。

Q なぜ、長期保存が可能なのですか？

A 一般的な油あげは、冷蔵保存で7日程度しか日持ちしませんが、「松山あげ」は常温保存で90日程度日持ちします。大豆と順植物油を主原料とし、中までしっかりあげることで長期保存を可能にしました。

Q なぜ、油抜きをしなくてもいいのですか？

A 一般的な油あげは、調理する際には油抜きが必要ですが、「松山あげ」は、油抜きは一切不要です。その秘密はお豆腐をスライスし、ギリギリまで圧縮して水分を取り除き、菜種油で丁寧にあげているからなのです。

Q 開封後の保存方法は？

A 開封後は密封容器で冷蔵庫に保管し、できるだけお早めにお召し上がりください。