

気持ちもいっしょに届けますー



配達を手渡しで。手づくり以上に温かさが伝わる



地元の材料に心を込め

水谷照美さん（上菅）

自分たちが作ったものを喜んで買っていただけるので、とてもやりがいがあります。ここで作っているものは、すべて地元食材にこだわったものばかりです。安心して食べていただけるよう、心を込めて作っています。

「玄関先での話が楽しくて、ついつい話し込んでしまします」などと、届けてもらう人たちは配達される毎週金曜日を楽しみにしています。
 配達する元気邑の皆さんは「配達先でのおしゃべりも大切なこと。商品といっしょに気持ちも添えています」と消費者とのコミュニケーションを大切にしています。

④



搾ってこします。残りは「おから」です。

⑤



温度を調整してニガリと混ぜます。

⑦



おもしをして水分を徐々に抜いていきます。

⑥



まんべんなく型に流し込んでいきます。

⑧



大きな包丁で切り、冷たい水の中で冷やします。

⑨



最後にラベルを貼って完成です。