
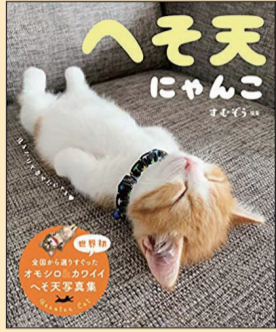


# HON-WAKA

ほんわか 



写真集 **へそ天にゃんこ**

編著者:すむぞう  
三笠書房

見るほどにほっこり。  
見るだけでしあわせに

おへそを天にむけて寝転がるから「へそ天」なんです。飼い主さんが撮りました。うっかり野生を忘れて究極にリラックスしたにゃんこたちの、心をゆるした相手にだけ見せるオモシロかわいい姿に癒やされます。

貸出 中央、尾島

絵本 **ムーミン谷のなかまたち  
リトルミイがやってきた**

トーベ・ヤンソン 原案 当麻ゆか 訳  
徳間書店

時代を超えて根強い人気をほこる  
「ムーミン」シリーズ



冬のムーミン谷。ムーミントロールがやしきのいごこちのいいベッドで冬眠していると、たくさんのお子さんを連れたミムラ夫人がやってきました。ムーミンやしきにしばらく泊るといって子どもたちが家の中で大騒ぎ…。子どもの中に赤い髪をおだんごにした女の子がいました。名前をリトルミイ。ムーミン一家は何とかミムラ夫人と子どもたちを追い出そうとするのですが…。

貸出 中央、尾島

※各図書館は現在、利用制限を行っています。

尾島図書館 ☎0276-60-7288

## ものづくり大国



太田市の  
すごい!を紹介

## 大豆の風味豊かな豆腐



おぼろ豆腐  
厚あげ  
黒ごま豆腐  
(右下から時計回り)

### 製品の長所は？

豆腐や厚揚げ、油揚げ、豆乳アイスなど季節商品を含め10種類以上を用意しています。豆腐の原料は、大豆、にがり、水だけ。商品によって大豆の種類や配合を変えています。味の決め手は原材料のバランスを取ること。豆乳の濃さや、にがりの量などにも工夫し、経験を生かしながら判断します。

看板商品は『おぼろ豆腐』(税込み380円)。きめが細かく、大豆の香りや甘みを十分に感じられます。木綿豆腐の『白とうふ』(同280円)は、さっぱりとした味わい。ツルツとした舌触りです。

店主の浅野剛さんは、京都の老舗で5年間修業し、豆腐作りの基本を学びました。

### これからの展望は？

移転したばかりなので、まず市民の皆さんに商品を知っていただきたいです。「京豆腐」の繊細な味を楽しみ、おいしく食べて喜んでもらいたいと思っています。



人気商品の一つ『厚あげ』。水切りした豆腐をきつね色になるまでじっくりと油で揚げる



京都に伝わる製法で手作りする豆腐専門店

### 豆腐山房あさの

[所在地] 新田木崎町131-2(☎非公表)  
[営業時間] 午前11時～午後5時 [定休日] 月曜日