

てづくりの店



アイアイ屋



とうふ容器につけるラベルを作る作業です。専用のハンドラベラーで消費期限の日付を打ちだして、ラベルに日付シールを貼ります。

「とうふ屋あい愛の仕事」千本北大路にある「とうふ屋あい愛」の仲間は、とうふづくりではひとりひとり違う仕事を担当され、みなさん「ぼく(わたし)の仕事！」と自信满满に取り組まれています。毎朝「がんばるぞ〜！オ〜！」のかけ声で作業にとりかかります。とうふ作業といっても色々な仕事があります。今回は仲間の仕事を紹介します。



集金したお金を金種ごとに仕分けします。「500円玉は100〜」



事務の仕事です。伝票の記入はもちろん、用紙をていねいにハサミで切ります。

「とうふ屋あい愛」のとうふは、宮城県産ミヤギシロメ 100%を使用した豆乳を使って作ります。昔ながらの作り方であるにがりを使って固めた、安心安全な大豆本来の甘みを引き出したおいしいおとうふです！ぜひ一度味わってみてください♪

おしらせ 8月の1ヶ月間はパンとポンデケーキはお休みさせていただきます。9月からまた再開いたします。 ごめんなさい



製造担当です。後片付けも最後まで取り組みます。備品類を一つひとつていねいに洗い拭きしています。

8月の営業日
5日(火) 6日(水)
12日(火) 19日(火) 20日(水)
26日(火) 27日(水)

詳しくは裏面を見てね♪