



“GreenEast”の豆腐 Тофу GreenEast

Мы готовим наш тофу по трем простым правилам:
по старинному рецепту, из качественных ингредиентов,
на современном оборудовании.
А еще мы готовим его с большой любовью.

“GreenEast”ではシンプルなポリシーに
基づく豆腐づくりを行っています。

①昔ながらの製法をまもり、②質の高い
原料を使用し、③最新の設備を導入。
そして、深い愛情を込めてつくっています。

<https://www.greeneast-vl.com/>



Производство Тофу GreenEast - “GreenEast” の豆腐づくり

Мы производим молоко и тофу на оригинальном корейском оборудовании. Наша линия тофу по праву считается одной из самых современных и надежных в мире.

Так как мы заботимся о качестве нашего продукта, для варки и охлаждения продукта мы используем воду прошедшую три ступени очистки.

Мы гордимся тем, что наше производство полностью соответствует санитарно-гигиеническим, эпидемиологическим, пожарным и прочим нормам и правилам.

Все это позволяет нам производить тофу высочайшего качества.

豆乳、豆腐の生産では独自の韓国製設備を使用。世界的に見ても最新かつ信頼できる豆腐製造ラインとされている。品質に配慮し、加熱や冷却では3段階の浄水工程を経た水を使用。食品衛生基準・疫病予防基準・防火基準、その他の規格を遵守。これらの取り組みにより、最高品質の豆腐を生産している。





Recipe 製 法

Мы готовим тофу в лучших восточных традициях и используем только природные ингредиенты. Нигари – это хлористый магний, получаемый путем выпаривания соли из глубинной морской воды. С его помощью мы получаем тофу с нежной и гладкой текстурой.

Нигари – традиционный коагулянт, который использовался в Японии с древнейших времен. Тофу, произведенный с нигари, имеет неповторимый гармоничный вкус.

Соя, из которой мы готовим наш тофу - экологически чистая, выращивается без применения пестицидов и гербицидов, имеет все необходимые сертификаты, проходит многократные проверки. Мы работаем только с ответственными сельхозпроизводителями из Приморского и Краснодарского края.

東洋の最も優れた伝統に基づいた豆腐づくり。天然の原料のみを使用している。「にがり」とは、深海の水を蒸発させて塩を作る際に得られる塩化マグネシウムだ。この「にがり」を使用することにより、繊細かつ滑らかな豆腐が仕上がる。

「にがり」は伝統的な凝固剤で、日本では古くから使われている。「にがり」で作った豆腐には、またとない調和のとれた味わいがある。

原材料は、殺虫剤・除草剤不使用で栽培された、環境にクリーン大豆を使用。必要な認証を取得し、多くの検査を通過している。連携先は沿海地方およびクラスノダール地方の信用できる農業生産者のみとしている。

Добавки 味つけ



Тофу классический

「クラシック」豆腐

Твердый тофу с нежной, гладкой структурой. Его можно варить, жарить, запекать, использовать в салатах.

優しく滑らかな生地の硬い豆腐。煮物や焼き・炒め物のほか、オープン料理、サラダにも使えます。



Тофу с зеленью

ハーブ入り豆腐

Тофу с зеленью имеет освежающий вкус свежих трав прекрасно дополняет собой любое блюдо. Зелень улучшает структуру сыра, придаёт блюдам с тофу пряный вкус.

どんな料理にも合うフレッシュなハーブ入り豆腐。ハーブは生地の構造を整え、豆腐料理のアクセントになります。



Тофу с паприкой

パプリカ入り豆腐

Тофу с паприкой обладает сладковатым вкусом и ароматом сладкого перца, имеет гладкую структуру с кусочками паприки.

細かいパプリカを加えた滑らかな生地。パプリカの甘みと香りがあります。

Тофу подкопченный

スモーク豆腐

Мы готовим свой сыр путем горячего копчения на буковой щепе, без добавления усилителей вкуса.

Подкопченный тофу – отличная основа для любых салатов, он незаменим, как основа для рагу и запеканок. Он замечательно сочетается со всеми видами соусов и приправ.

化学調味料を使用せず、ブナ材のチップで燻製しています。サラダのベースに最適。ラゲーやオープン料理には不可欠な下地です。色々なソースや調味料との相性が抜群。



Ретортная упаковка

Наша упаковка представляет собой современное инновационное решение для сохранения готовой еды.

Упакованный в ретортную упаковку и готовый к употреблению тофу можно транспортировать без охлаждения и хранить при комнатной температуре до двух лет.

После стерилизации в 4-х слойном ретортном пакете экологически чистый сыр тофу не изменил свои вкусовые качества. Мы провели несколько испытаний различных режимов стерилизации и получили результаты лабораторных исследований, которые показали, что сыр полностью соответствует требованиям безопасности и стерильности.



レトルト包装

完成食品の保存には最新の革新的な包装を施している。レトルトパウチの豆腐は輸送時の冷却が不要、室温にて2年まで保存可能。環境にやさしい豆腐を4層のレトルト包材で滅菌処理、味の品質は変わりません。様々な滅菌条件の実験を複数回実施。試験室の検査では安全・滅菌要件を完全に満たしているという結果が出た。



На выставке в Харбине 2019

2019年 ハルビンの展示会に出展

С 10 по 14 октября 2019г. в г.Харбин прошла международная ярмарка экологически чистых товаров. Мы представляли свой продукт в ретортной упаковке, и он произвел фурор у посетителей выставки.

За четыре дня ярмарку посетило около миллиона жителей Харбина. Многие заинтересовались приморским тофу.

Мы проводили дегустацию, получали обратную связь о своей продукции до сих пор получаем предложения о сотрудничестве от китайских партнеров.

“GreenEast”は2019年10月10日～14日にハルビンで開催された「環境に優しい食品の国際見本市」にレトルト製品を出展。来場者から大きな反響があり、4日間でハルビンの住民約100万人が来場。沿海地方産の豆腐に多くの関心が寄せられた。試食会ではフィードバックを得て、複数の中国パートナーより連携に関する提案が寄せられている。





Перспективы производства тофу GreenEast

Наша технология производства вызывает интерес и доверие у местных и зарубежных потребителей. Использование современной ретортной упаковки позволяет расширить охват территорий продаж за счет увеличения срока годности и упрощения условий хранения.

Наша компания планирует в ближайшем будущем расширить продажи в России, а так же открывать для себя зарубежные рынки, которые уже ждут продукцию местного производства.

Так же в планах на ближайшие годы есть увеличение линейки экологически-чистых соевых продуктов GreenEast.

“GreenEast”の豆腐づくり 今後の展望

国内外の消費者から生産技術に関心と信頼が寄せられている。最新のレトルト包装で品質保持期間の延長と保存条件の簡素化を実現。販売地域の拡大も可能となった。ロシア国内での販売拡大、近く現地生産品を待望する海外市場への進出も予定。更に、今後数年間で環境にクリーンな“GreenEast”の大豆製品ラインナップを拡充する予定。