

生

にこだわる

とうふや 叶家豆兵衛の

お歳暮



生の素材をたのしむ 豆兵衛セット

3,726円(税込) (3~4人前)

- 【生】
- ざる豆腐×1
 - もめん豆腐×1
 - 生さしみ湯葉×1
 - 豆乳(500ml)×1
- 国産大豆醤油(日本一醤油)×1
- 【焼】
- 葱がんも×1
 - アチャカ揚×1
 - たんざく揚×1



叶家豆兵衛の 湯豆腐セット

2,354円(税込) (3~4人前)

- もめん豆腐×2
- 昆布
- ゆずポン酢
- 寄せ豆腐×2
- すくい網×1
- (日本一醤油)×1



叶家豆兵衛のこだわり

◆ 素材 ◆

丸大豆：群馬県産「たちながは」、新潟県産「あやこがね」「えんれい」を使用。
にがり：昔ながらの海水にがり「赤穂の塩田にがり」を使用。
水：地下水から不純物を取り除き、当社独自の「優化水」を使用。

◆ 技術 ◆

生づくり：大豆本来のコクや風味をご堪能いただくため、加熱殺菌をしない「生づくり」にこだわります。
添加物：大豆本来のコクや風味をご堪能いただくために、海水にがり以外の添加物は使用していません。

◆ こだわり ◆

ありがとう：叶家豆兵衛は「ありがとう」の心を忘れません。自然や地域・大豆生産者と美味しいと感動して下さるお客様、そして心を込めて製造している仲間へ感謝します。

二代目 狩野 満秀



生の味わい 豆乳しゃぶセット

5,573円(税込) (3~4人前)

- 豆乳(500ml)×2
- 生さしみ湯葉×2
- 木綿豆腐×2
- 寄せ豆腐×2
- たんざく揚(厚揚げ)×2
- 国産大豆醤油(日本一醤油)×1
- すくい網×1



フリーアナウンサー・業購コーディネーター・フード&ビバレッジナビゲーター。幸福=口福と捉え、コミュニケーションや朗読の講演や食の発信を行なっている。

〈料理監修：久林 純子〉



かのうや とうべい
叶家豆兵衛



株式会社 叶食品

〒379-2301 群馬県太田市藪塚町2206番地
http://www.kanouyatoubei.com

☎0120-102-593 FAX.0277-78-2155

