



木綿豆腐



認定日:平成31年3月15日

天然のにがりだけで固めた、大豆の甘みと香りがしっかりと味わえるお豆腐です。
冷奴で食べても調理しても、どちらでも美味しく召し上がっていただけるように、絶妙な食感に仕上げてあります。

絹豆腐



認定日:平成31年3月15日

なめらかな舌触りのつるんとした食感のお豆腐です。
お豆腐が日本に伝来した頃と同じようにすまし粉を使って固めている為、他のお豆腐と違った風味が楽しめます。
お箸でつかめる絹豆腐です。

寄せ豆腐



認定日:平成31年3月15日

天然のにがりだけで固め、一丁ずつ丁寧に手盛りした、豆乳濃度のとても高いお豆腐です。
程よい食感と濃い大豆の味が楽しめ、冷奴で食べても温めて食べても本来のお豆腐の旨みを余すことなく伝えてくれる逸品です。

油揚げ



認定日:平成31年3月15日

職人が一枚一枚手揚げした油あげです。
皮が柔らかく身がしっかりと詰まっており、ほんのりと大豆の甘みを楽しんでいただけます。
遺伝子組み換えではないあげ油を使用しております。



城番あげ



認定日:平成31年3月15日

弊社通常サイズ油あげの4倍の大きさの特大あげです。
肉厚でジューシーな食べごたえのあるあげで
焼いていただくと、とても美味しく召し上がっていただけます。
遺伝子組み換えではないあげ油を使用しております。

一口ひりょうず



認定日:平成31年3月15日

中ひりょうずを一口サイズにした
切る手間いらずですすぐにお料理に使っていただける飛竜頭です。
タレを塗ってトースターで焼けば、たこ焼き風にもなります。
遺伝子組み換えではないあげ油を使用しております。

中ひりょうず



認定日:平成31年3月15日

さつま芋の甘みが美味しい味の染み込みやすい
定番サイズの飛竜頭です。
薄味でふくら炊いていただくと優しい旨みが引き立ちます。
遺伝子組み換えではないあげ油を使用しております。

大玉ひりょうず



認定日:平成31年3月15日

たっぷり入ったひじきが特徴の
7種類の具材の食べごたえ十分な大きな飛竜頭です。
煮物やおでんはもちろん、焼いても美味しく召し上がっていただけます。
遺伝子組み換えではないあげ油を使用しております。



厚揚げコロ



認定日:平成31年3月15日

厚揚げを8分の1サイズのサイコロ状にカットしてから揚げた食べやすい一口サイズの厚揚げです。
お弁当や小鉢に丁度良い使いやすいサイズになっています。
遺伝子組み換えではないあげ油を使用しております。

厚揚げ



認定日:平成31年3月15日

こんがりキツネ色の厚揚げはお肉のかわりに使える万能食材です。
生でお刺身、中華料理にお肉のかわり、お鍋やおでんなど季節を問わず食卓で活躍します。
遺伝子組み換えではないあげ油を使用しております。

健康豆乳



認定日:平成31年3月15日

成分無調整で高濃度な豆乳です。
良質な植物性たんぱく質がたっぷりと含まれており栄養価が高くお豆腐作り以外にもお菓子やお料理に使っていただけます。

豆腐のもと



認定日:平成31年3月15日

できたての無調整豆乳をそのまま注ぎ入れ超濃厚豆乳です。
さまざまなお料理にお使いいただける製造直販のとうふ屋ならではの逸品です。



シルキー食パン



認定日:平成31年3月15日

しっとり&もちり食感に仕上げたとうふ屋特製パンです。
おかたと豆乳、絹豆腐を生地に練り込んであるので、食物繊維が
たっぷり。
女性のお客様に大人気です。
1斤サイズと1斤半サイズの2種類があります。