

生搾り・天然にがり100%  
国産大豆100%・消泡剤不使用

# とうふ屋おはら

会津・高郷  
全国発送承ります



東北豆腐品評会2017 **金賞** 全国大会4位 (いずれも木綿豆腐部門)  
塩で食べるとおいしい とうふの塩を少しつけると、豆の味が一層引き立ちます。そこにごま油をかけても美味。

原材料:国産大豆、天然にがり 消費期限 5日以内

220円

銀

東北豆腐品評会2018 **銀賞** (充填豆腐部門) 全国大会5位



フルーティーな絹ごし  
**豆幻郷** とうげんきょう 250円

甘みと香りのある高級青豆を使用したフルーティで濃厚な当店自慢の絹ごし。

原材料:国産青大豆、天然にがり 消費期限 5日以内

銀



東北豆腐品評会2017 **銀賞** (充填豆腐部門)  
デザート感覚  
**まるでプリン** (黒蜜・スプーンつき) 250円

原料は青大豆と天然にがりだけの絹ごし。でも黒蜜をかけるとまるでプリン!!! お土産にもどうぞ。(黒蜜なしは230円)

原材料:国産青大豆、天然にがり 消費期限 5日以内

東北豆腐品評会2017 **4位** (寄せ豆腐部門)



満足の4人前  
**青豆ざる豆腐** 800円

高級青豆の秘伝を使用した人気商品。はじめはそのまま、次はごとうの塩、最後は醤油で。

原材料:国産青大豆、天然にがり 消費期限 5日以内



焼かずに美味しい  
**極上油揚げ** 300円

生のまま刻んでわさび醤油で。ゆず胡椒醤油もあります。油抜き不要。(一枚入)

原材料:国産大豆、天然にがり、菜種油、ごま油 消費期限 5日以内



ふんわりなめらか  
**白寄せ豆腐** 300円

口当たりなめらか、大豆のうまみがたっぷり。スプーンでどうぞ。

原材料:国産大豆、天然にがり 消費期限 5日以内



パリッと焼いて  
**厚揚げ** 370円

パリッと焼いてからし醤油で。電子レンジで温めると揚げたてのように。(三本入)

原材料:国産大豆、天然にがり、菜種油 消費期限 5日以内



とろふわ  
**青寄せ豆腐** 380円

とろりとふわりの二つの食感が融合。青豆の濃厚な味わいをどうぞ。

原材料:国産青大豆、天然にがり 消費期限 5日以内



みそづけ  
**豆腐の味噌漬** 600円

チーズのような不思議な食感。ごはんのお供に、酒の肴に、ちびりちびりどうぞ。

消費期限 2週間以内



くんせい  
**豆腐の燻製** 600円

ハムのような独特の食感と、スモークの香りが絶妙です。薄切りにしてお召し上がり下さい。

消費期限 2週間以内

なましぼり  
**生搾り豆乳**

無添加の生搾り豆乳。濃厚です。まるで豆乳スムージー。そのまま飲んだり、豆乳ヨーグルトにも。 **パック入り**

原材料:国産大豆 消費期限 4日以内

大(500cc) 白250円 青400円  
小(250cc) 白150円 青250円



青 白

**カップ豆乳** (店頭のみ)

カップ(S)1杯 白100円  
青150円



青 白



こくと粘りが違う  
**青豆納豆(小粒)** 150円

黒神(こくじん)という青大豆を使用。しっかりした粘りと味わいの納豆です。  
原材料:国産青大豆、納豆菌 (タレは付いてません)

限定生産のため、ご来店前にご予約をおすすめします。 **TEL:0242-85-2770**

ホームページ: [ohara21.com](http://ohara21.com)

とうふ屋おはら 検索

〒969-4316 福島県喜多方市高郷町大田賀字地神原1308-2

とうふ屋おはら

月火定休 (祝日の場合営業)

営業時間 **11:00-18:00**



うまみが違う  
**ごとうの塩**  
100g 200円  
500g 1,000円

当店はこの塩を作るときにできる天然にがりを使用しているため、当店の豆腐との相性抜群。



豆腐にかけても美味しい  
**平出のごま油**

卓上ビン 600円  
四合ビン 2,200円

平出油屋さんの、丸ごと絞ったごま油。香りや甘みは最高です。豆腐に塩とごま油もイケます。当店の極上揚げに使用。



当店オリジナル

そのままポリポリ  
**煎り大豆**  
100g 350円

津久井在来という珍しい大豆を素煎り。味わい深い煎り大豆に仕上がりました。



当店オリジナル

お餅やヨーグルトに  
**青豆きなこ**  
100g 200円

平床(ひらとこ)という会津の希少な在来種青豆のきなこです。



国産大豆

無添加おから **冷凍** 200g 50円

卵の花やお菓子づくりに。(一度も火が通っていない生のおからなので加熱調理してお使いください。)

なたね **菜種油の量り売り** 1升(容器持参) 1,300円

会津若松の平出油屋さんの、昔ながらの圧搾法で丸ごと絞った栄養豊富なおいしい油。当店の揚げ物に使用。(1升未満の場合は1合あたり150円)



お取り置きします  
ご来店前にお電話にて  
ご予約いただければ、  
お取り置きしておきます  
ので、是非ご利用下さい。

とうふ屋おはらのメール会員募集中  
ホームページからご登録願います。営業日の変更などのお知らせを随時配信します。

ご来店の際は、クーラーボックスなどをご持参ください。

facebookとうふ屋おはら公式ページ  
<https://www.facebook.com/tofuya21>  
「いいね!」をお願いします。

