

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



青豆

東北豆腐品評会2019 銀賞 (充填豆腐部門) & 宮城県知事賞受賞 (総合2位)

クリーミーな絹ごし
豆幻郷
とうげんきょう

甘みと香りのある会津在来青豆を使用した
クリーミー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



税込270円

東北豆腐品評会2019 銀賞 全国大会2019 6位 (いずれも木綿豆腐部門)



塩で食べるとおいしい
もめん豆腐

塩を少しつけると、豆の味が一層引き立ちます。ごま油をかけても美味。

原材料: 国産大豆、天然にがり

税込248円



青豆

デザート感覚
まるでプリン

原料は青大豆と天然にがりだけの絹ごし。でも黒蜜をかけるのとまるでプリン!!! (黒蜜・スプーンつき)
お土産にもどうぞ。 (黒蜜なしは税込248円)

原材料: 国産青大豆、天然にがり

税込270円



青豆

満足の4人前
青豆ざる豆腐

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

税込864円



手揚げ

焼かずに美味しい
極上油揚げ

生のまま刻んでわさび醤油で。
ゆず胡椒醤油もおすすめ。
油抜き不要。(1枚入)

原材料: 国産大豆、天然にがり、菜種油

税込324円



ふんわりなめらか
しろよせ
白寄せ豆腐

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

税込324円



手揚げ

このまま食べられる
生揚げ

中はしっとり豆腐の食感。このままでも、焼いても、電子レンジで温めても。もちろん煮物にも。(6個入)

原材料: 国産大豆、天然にがり、菜種油

税込324円



青豆

とろふわ
あおよせ
青寄せ豆腐

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

税込410円



手揚げ

噛めば噛むほどおいしい
厚揚げ

中までじっくり火が通っています。このままでも、焼いても、電子レンジで温めても。からし醤油やしょうが醤油で。もちろん煮物にも。(3本入)

原材料: 国産大豆、天然にがり、菜種油

税込432円

なましぼり

生搾り豆乳

無添加の生搾り豆乳。濃厚です。

パック入り



青

白

大(500cc) 自税込270円 青税込432円

小(250cc) 自税込162円 青税込270円

カップ豆乳 (店頭のみ)



青

白

Sサイズ 自税込108円 青税込162円

M (フタつき) 自税込130円 青税込184円

原材料: 国産大豆

みそづけ

豆腐の味噌漬

税込648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

税込648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。薄切りにしてお召上がり下さい。

消費期限 2週間以内

限定生産のため、ご来店前に
ご予約をおすすめします。

ホームページ: ohara21.com

〒969-4316 福島県喜多方市高郷町大田賀字地神原1308-2

TEL:0242-85-2770

とうふ屋おはら

検索

とうふ屋おはら

月火水定休 (祝日も休業)

営業時間 11:00-18:00



うまみが違う
自然海塩ごとう

100g 税込216円
500g 税込1,080円

海水を釜で煮詰めて作る昔ながらの製法。この塩を作るときにできる天然にがりを使用しているので、当店の豆腐との相性抜群。

自然海塩ごとう ばら売り (味噌や漬物などの仕込みに)

10Kg 税込 17,280円 (10Kg以上でご注文下さい)

10Kg以上は1Kgごとに税込1,728円

お取り寄せになりますので、ご注文からお渡しまで1週間ほどかかります。



原材料: 国産大豆

無添加おから

200g 税込 54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。)

平出油屋の菜種油・ゴマ油

菜種油4合瓶 660g 税込 1,080円

ゴマ油4合瓶 660g 税込 2,376円

ゴマ油卓上瓶 138g 税込 648円



昔ながらの玉締め法で丸ごと絞った貴重な油。クセがなく料理やパン、お菓子作りに最適。当店の揚げ物は全て平出油屋の菜種油を使用。豆腐をゴマ油とごとうの塩で食べると最高です。



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。

豆腐屋おはらのメール会員募集中

ホームページ (ohara21.com) からご登録をお願いします。
営業日の変更などのお知らせを随時配信します。

facebook豆腐屋おはら公式ページ

<https://www.facebook.com/tofuya21>

「いいね」をお願いします。

