

2024/12/11版

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



クリーミーな絹ごし
豆幻郷
とうげんきょう

税込**300円**

東北豆腐品評会2024 **金賞** (充填豆腐部門)

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



全国豆腐品評会2023 **5位入賞** (寄せ豆腐部門)



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**430円**

青豆



ふんわりなめらか
しるよせ
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**330円**

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
蜜をかけるとまるでプリン!!!
お土産にもどうぞ。(黒蜜・スプーンつき)
(黒蜜なしは税込260円)

原材料:国産青大豆、天然にがり

税込**280円**

青豆



満足の4人前
青豆ざる豆腐

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**1100円**

青豆

予約制

前日までに
ご予約下さい。

なましほり
生搾り豆乳

無添加の生搾り豆乳。濃厚です。

パック入り

大(500cc) 自税込**310円** 青税込**440円**

小(250cc) 自税込**190円** 青税込**280円**

青 白

カップ豆乳 (店頭のみ)

Sサイズ 自税込**130円** 青税込**170円**

M(フタつき) 自税込**160円** 青税込**220円**

青 白

原材料:国産大豆



東北豆腐品評会2024 **金賞** (木綿豆腐部門)

全国豆腐品評会2024 **5位入賞** (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。湯豆腐にもどうぞ。

原材料:国産大豆、天然にがり

税込**290円**



珍味



みそづけ

豆腐の味噌漬

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。

税込**650円**

原材料:国産大豆、天然にがり、国産味噌 など



くんせい

豆腐の燻製

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

税込**650円**

原材料:国産大豆、天然にがり、醤油、塩 など



無添加おから

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。)

200g 税込 **100円**

原材料:国産大豆

揚げ物類の製造休止について

厚揚げ、生揚げは、平出油屋さんの菜種油の在庫が無くなったので、
平出油屋の技を継承する新しい搾油施設での菜種油の製造ができ
るまで製造を休止します。

平出油屋プロジェクト



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 (祝日でも休業)

営業時間 **11:00-17:00**



うまみが違う
自然海塩ごとう

100g 税込300円
500g 税込1,450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ため、当店の豆腐との相性抜群。

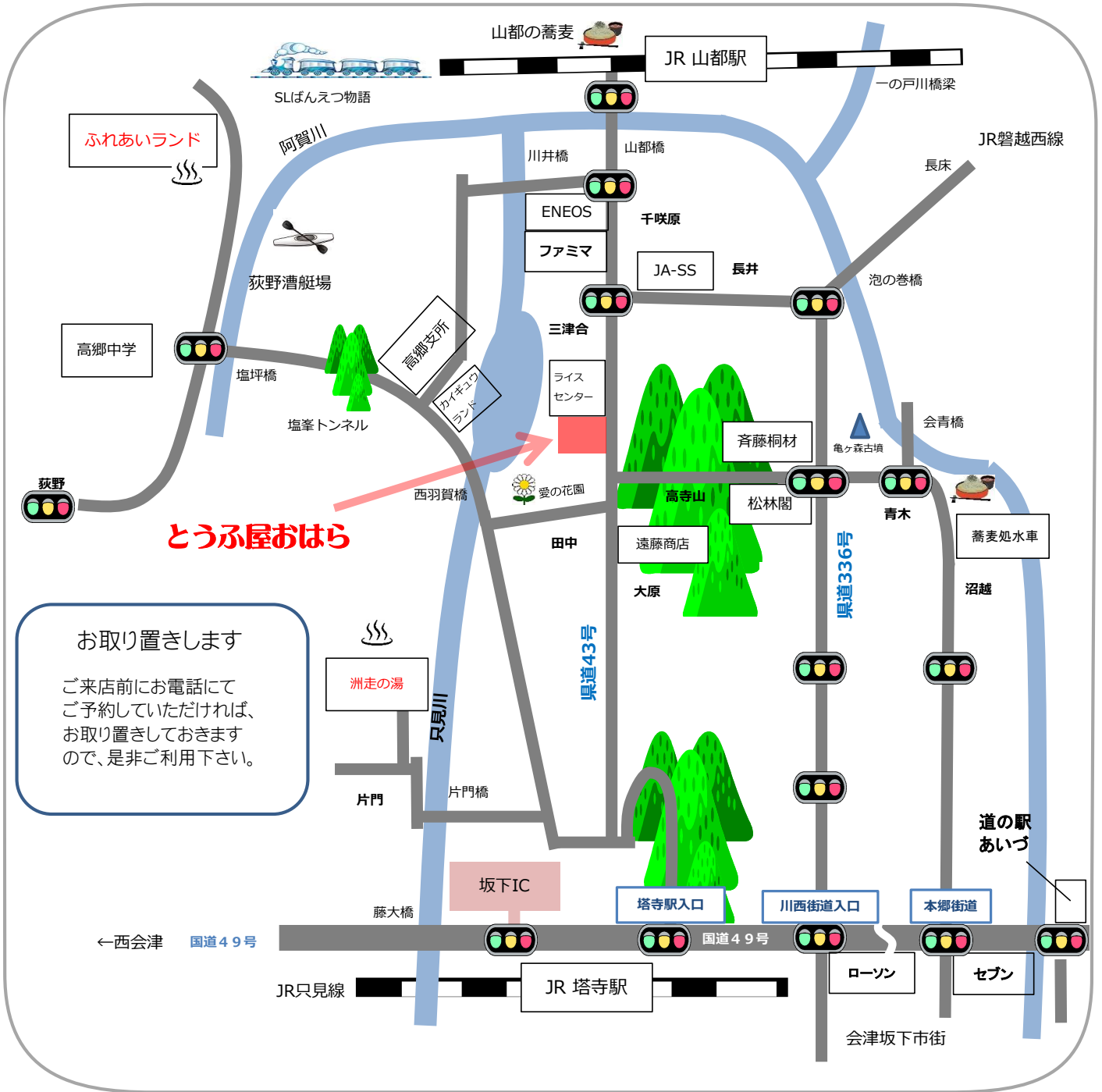
自然海塩ごとう ばら売り (味噌や漬物などの仕込みに)

10Kg 税込25,000円(10Kg以上ご注文下さい)

10Kg以上は1Kgごとに税込、2,500円

お取り寄せになりますので、ご注文からお渡しまで3週間ほどかかります。

クーラーボックスをご持参ください!
当店でも保冷バッグや保冷剤の用意はしてありますが有料となります。
気温が高いときは、常温でのお持ち帰りは原則お断りしています。



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。

2024/12/11発行

とうふ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。
す。営業日の変更などのお知らせを随時配信します。

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。

