

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。

青豆

税込440円

原材料:国産青大豆、天然にがり

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。

税込340円

原材料:国産大豆、天然にがり



東北豆腐品評会2024 金賞 (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。

税込300円

原材料:国産大豆、天然にがり



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。

税込1100円

原材料:国産青大豆、天然にがり

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

大(500cc) 税込310円 青税込440円

小(250cc) 税込190円 青税込280円

カップ豆乳 (店頭のみ)

Sサイズ 税込130円 青税込170円

M(フタつき) 税込160円 青税込220円

青 白

原材料:国産大豆

ホームページ: ohara21.com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

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

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)

原材料:国産青大豆、天然にがり



税込450円

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360円

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

珍味



税込650円

**みそづけ
豆腐の味噌漬け**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。

原材料:国産大豆、天然にがり、国産味噌など



税込650円

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

原材料:国産大豆、天然にがり、醤油、塩など



200g 税込 100円

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。)

原材料:国産大豆

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



うまいが違う
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25,000円(10Kg以上でご注文下さい)

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か有料となります。
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。

ふれあいランド



阿賀川

高郷中学

荻野

とうふ屋おはら

お取り置きします

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

洲走の湯



只見川

片門

坂下IC



藤大橋

←西会津 国道49号

JR只見線

山都の蕎麦

JR 山都駅

一の戸川橋梁

川井橋 山都橋

ENEOS ファミマ JA-SS

千咲原 長井 泡の巻橋

三津合 ライスセンター

斎藤桐材 高寺山 松林閣

遠藤商店 大原

田中 愛の花園

会青橋 亀ヶ森古墳

青木 蕎麦処水車

県道336号 沼越

道の駅 あいづ

塔寺駅入口 国道49号 川西街道入口 本郷街道

ローソン セブン

会津坂下市街

2025/12/1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。

