

「おとうふ工房いしかわ」が作っています。

真面目な豆腐は ほんのり甘い



おいしさにも、あんしんにも、
真面目過ぎるくらいこだわって
(価格もがんばりました)。
ほんのり広がる甘みは、大豆を
多めに使うからこそ出せるもの。
おすすめは、塩。
甘みをひととき実感できます。



「国産」以上の希少性 愛知県産大豆100%

原料の大豆は、愛知県産「フクユタカ」に限定。国産大豆100%というだけでも希少ですが、地産地消でつくりあげることで、「ひとつ上」のアイチョイスらしさを極めました。



お豆腐になる前の 豆乳が濃厚

お豆腐は、大豆から豆乳を搾り、にがりで固めて作ります。豆乳が濃ければ大豆の味わいも深く豊かに。安価な豆腐が水っぽいのは、この豆乳濃度をギリギリまで下げているからなのです。



おとうふ工房いしかわ(愛知)

自然派Style
あいちのもめん

自然派Style
あいちのきぬ 1丁(450g)

国産大豆(愛知県産)/凝固剤[塩化マグネシウム含有物(にがり)]。海水から抽出したにがり、愛知県産大豆を使った生協オリジナル豆腐です。お届け含む6日間。