Jimo豆腐「よせ」



こ地 い元 大豆の窓の **3**つのこだわり

一つ一つに気持ちを込めた「手づくり製法」。 身近で育った厳選「道南産大豆」のみを使用。 味と香りの「こいうま生豆腐」。

出来立ての濃厚な味と香りを そのままお楽しみいただく為 ンボイルにてお届けします



Jimo豆腐「よせ」

消費期限:製造日より5日 保存方法:要冷蔵(2℃~10℃) 原材料名:丸大豆(北海道産)/塩化マグネシウム(にがり)

栄養成分表示(100gあたり)当社調査(※表示位置は目安です) エネルギー 73 kcal 炭水化物 3.7 g

食塩相当量 0.05 g 【アレルギー物質:大豆】 蛋白質 6.1 g 脂質 3.7 g

ジモドウフHP







\北海道大豆を使用/ やっこさんとうふ大名版



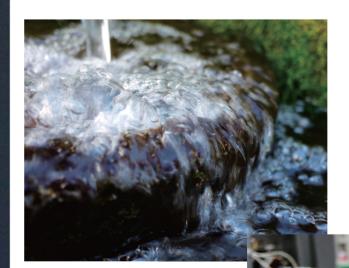
函館で愛され60年

絹のなめらかさと 木綿の歯ごたえ

> ロングラン 商品

常備しておけば サッと食卓へ

要冷蔵 30□間





横津山渓 天然伏流水を使用



出来立ての風味 そのままに



消泡剤·乳化剤 無添加

原材料は大豆・水・にがりのみ、寄せたての美味しさを そのままパック。鮮度が開封時まで保たれます。

やっこさん 大名版

賞味期限:30日 保存方法:要冷蔵(2℃~10℃)

原材料名:丸大豆(北海道産)/塩化マグネシウム(にがり)

栄養成分表示(100gあたり) 当社調査(※表示位置は目安です)

【アレルギー物質:大豆】

詳しくは



やっこさん豆腐 Q

√もっと知りたい!/

七飯町から 大豆・にがり 水・製法にこだわる おべのとうぶっく





- 北海道熊石産の天然にがり
- ●七飯町横津岳の伏流水

今こだわり

極限のやわらかさ

製造工程にもこだわったお豆腐 豆乳に特別な工程をふみ、驚きの とろける食感を実現しました。



消泡剤 無添加

原材料は大豆・水・にがりのみ 寄せたての美味しさをそのままパック。 鮮度が開封時まで保たれます。



スプーンで お召し上がり 下さい。

醤油・わさび醤油で冷奴はもちろん、温めて温やっこ ご飯にのせて豆腐かけご飯やデザート等、アレンジ次第 でお召し上がり方は色々。

外装包装にQRコードを記載、特設webページにて ご家庭で簡単にできるお手軽レシピも公開中。





とろけるやっこさん PremiumSilky

賞味期限:12日 保存方法:要冷蔵(2°C~10°C)

原材料名: 丸大豆 (北海道産) /粗製海水塩化マグネシウム (にがり)

栄養成分表示(100gあたり)当社調査(※表示位置は目安です)

エネルギー 69.6 kcal 炭水化物 2.6 g 蛋白質 6.1 g 食塩相当量 0.05 g

【アレルギー物質:大豆】



しもっと知りたい!/

やっこさん豆腐HP Q

七飯町から 大豆・にがり 水・製法にこだわる







こだわり

原材料は北海道産のみ



しっかりとした固さ

心こだわり

消泡剤 無添加

北海道産大豆(とよむすめ) 七飯町横津岳の伏流水、 北海道熊石産の天然苦汁・塩化 マグネシウム(本苦汁)で造られた 原材料にこだわったお豆腐です。

高濃度の豆乳を使用しているため、 北海道産大豆「とよむすめ」本来の 味わいがわかるお豆腐

原材料は大豆・水・にがりのみ 寄せたての美味しさをそのままパック。 鮮度が開封時まで保たれます。



北海道大豆本来の甘みと香りを楽しむ。

北海道産大豆の風味をしっかりと感じることができ、原材料と味にこだわったハイグレードな充填豆腐。

冷奴、湯豆腐、お味噌汁、サラダ等用途を選ばず何にでも使用できます。

製法へのこだわり

Concept

「安心・安全・美味しい」

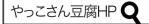
北海道産大豆 絹とうふ2P

賞味期限:12日 保存方法:要冷蔵(2°C~10°C) 原材料名:丸大豆(北海道産)/塩化マグネシウム(にがり).

粗製海水塩化マグネシウム

栄養成分表示(100gあたり)当社調査(※表示位置は目安です)

エネルギー 86 kcal 炭水化物 3.9 g 蛋白質 7.4 g 食塩相当量 0.02 g 脂質 4.5 g 【アレルギー物質: 大豆】 √もっと知りたい!/







七飯町から 大豆・にがり 水・製法にこだわる



