

# 2023年1月 新四郎だより

川辺の食卓 都田のとうふ



## 新春プレゼント

1月27日(金)より1会計500円以上お買い上げの方に 久原醤油の「こだわりのぼん酢もしくは、あごだしつゆ(各15g×5袋入り)」をプレゼントいたします。※なくなり次第終了となります。

## 年始スペシャル 豆腐の福袋

完全予約制



- 【新製品】国産厚揚げ(1枚入)
  - 汲み上げゆば(たれ付:90g)
  - 国産極上木綿豆腐(300g)
  - 倭豆腐(400g)
  - 禅庵油揚げ(5枚入)
  - 国産浮かし揚げ(2枚入)
  - 温めておいしいがんも(1枚入)
- 以上、各1個

通常価格 2,090円相当が  
なんと! 1,000円

約50% OFF

※表示価格は税込価格です。

予約はこちら ご予約の際にお名前、電話番号、受取日と受取時間をお聞きます。

053-428-8820  
1月27日(金)～31日(火)  
※1月29日(日)は除く  
受付時間:10時～12時  
WEB予約  
PCは「勤四郎Webショップ」と検索してください。

受取日:2月4日(土)、5日(日)、6日(月)  
※ご注文の時点でご予約数が100個に達した場合、受取日を2月11日(土)、12日(日)、13日(月)のいずれかにお願ひいただくことがあります。ただしご相談し、決定させていただきます。  
受取時間:10～11時、14～16時 / 受取場所:勤四郎  
支払方法:現金、クレジットカード、QR決済  
※現金払いの方には勤四郎ポイントが500円で1個付きます。

## 豆腐豆知識 歴史編

豆腐の起源は、実ははっきりしていません。一説によると今から二千年前に中国の漢の淮南王(わいなんおう)・劉安(りゅうあん)が創始したと言われています。日本では、奈良時代に遣唐使によって伝えられたと推測されていて、寺院の精進料理の普及と共に室町時代(一三三六年～一五七三年)になって、全国に浸透したようです。本格的に庶民の食べ物として取り入れられるようになったのは江戸時代です。天明二年(一七八二年)に刊行された豆腐料理本「豆腐百珍」は、爆発的な人気となったそうです。

## 新発売記念&お試しセールのお知らせ

通常価格 1個220円のところ  
100円引き  
120円にて販売!  
※表示価格は税込価格です。

セール期間:1月27日(金)～2月1日(水)

※商品は充分ご用意させていただきますが、なくなり次第終了となります。

- ・当店の厚揚げ1枚入が、「国産大豆100%使用」となり、パッケージデザインもリニューアルされます!
- ・できたての豆腐を風味豊かな大豆油で揚げたもちりした食感の厚揚げです。
- ・真空パックのまま殺菌されているので製造より10日間の日持ちが可能です。
- ・そのまま焼いてしょうが醤油や、肉豆腐などの煮物や鍋などいろいろな調理にご使用可能です。



豆腐の須部商店がプロデュースする  
川辺の食卓 新四郎 都田のとうふ

浜松市北区都田町6531 / tel.053-428-7667  
10:00～16:00 / 定休日:木曜日(祝日営業、翌日休業)  
【ランチ11:30～14:00(ラストオーダー13:30)】  
※ランチのご予約は11時30分のみとなります。  
席数:1F6席・2F24席(計30席) / 無料駐車場:30台  
※当日のランチ数量に達した場合、ラストオーダー前でも「オーダーストップ」になる場合がございます。



HP

Instagram

SHOP

◎ 東名「浜松西I.C.」より車で約20分  
◎ 新東名「浜松SAスマートI.C.」より車で約10分  
カーナビ検索は「浜松市北区都田町6531」と入力ください。