

2023年3月 川辺の食卓 都田のとうふ 新四郎だより



完全予約制「豆腐の福袋」全品国産大豆100%使用!



《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。
電話予約 053-428-8820
3月24日(金)～28日(火)
※3月26日(日)の受付はお休みです。
受付時間: 10時～12時
WEB予約 
◆PCは「勘四郎Webショップ」と検索してください。
受取日: 4月1日(土)、2日(日)、3日(月)
受取時間: 10～11時、14～16時
受取場所: 勘四郎
支払方法: 現金、クレジットカード、QR決済
※現金払いの方には勘四郎ポイントが500円で1個付きます。
ご注文の時点でご予約数が100個に達した場合、受取日を4月8日(土)、9日(日)、10日(月)のいずれかにお願いたくことがあります。ただしご相談の上、決定させていただきます。

福袋内容のご案内(7種×各1品)

- 絹ごし豆腐「倭(やまと)」/ 400g**
当店の職人が北海道産豆乳とにがりで寄せた手作りの絹ごし豆腐です。大豆の甘味とつるつるやわらかい食感が味わえます。
- 国産冷やっこ豆腐 / 250g** 新登場
北海道産大豆100%、沖縄にがり100%使用。ふわっとやわらかく大豆の甘さが味わえます。生のままお召し上がりください。
- 極上木綿豆腐 / 300g**
国産大豆100%使用のやわらか仕上げのもめん豆腐です。お味噌汁やマーボー豆腐におすすめです。
- くみあげゆば(つゆ付) / 90g**
生ゆばを添付のだしつゆに付けておさしみ感覚でそのままお召し上がりいただけます。
- 国産厚揚げ / 1枚入**
富山県産大豆100%使用し、大豆油で揚げました。そのまま焼いたり、煮物や味噌汁に入れてもおいしく召し上がれます。
- 禅庵油揚げ / 5枚入**
国産大豆100%使用し、ふわふわでとてもやわらかい油揚げです。煮ても焼いてもおいしく召し上がれます。
- 国産浮かし揚げ / 2枚入**
国産大豆と一番しぼり菜種油で揚げた豆腐成分が残ったやわらか仕上げの油揚げです。

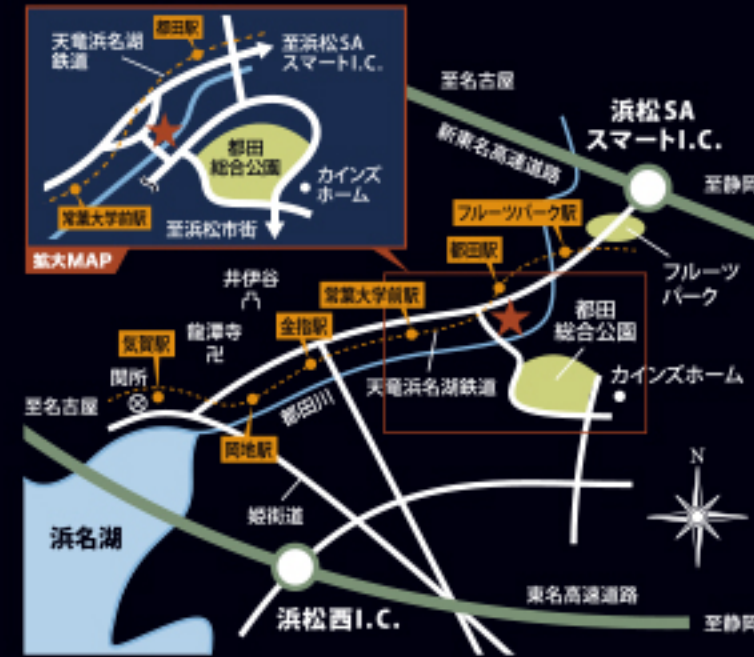
豆腐豆知識 もめん豆腐と絹ごし豆腐の違い

「もめん豆腐」は、もめんの布を敷いた容器に、豆乳と凝固剤を入れて固めた豆腐を崩して容器に入れ上からプレスし水を抜いて作ります。「絹ごし豆腐」は、豆乳と凝固剤を容器に入れ、そのまま固めたもので絹の布は使いません。絹ごしと言われるのは、出来上がりか絹のようになめらかで、のどごしも非常にやわらかいためです。栄養成分では、もめん豆腐の方が絹ごし豆腐よりたんぱく質、カルシウムが多く、絹ごし豆腐の方は絹ごし豆腐よりカリウムが多く含まれています。また、両種類共、コレステロールは含まれておりません。(栄養成分は7訂食品成分表を参照)

3月限定プレゼント 3月24日(金)より、お買い上げの方に久原醤油の「あごだしつゆ」(15g×5袋入)をプレゼントいたします。※1会計につき1袋 ※なくなり次第、終了となります。



豆腐の須部商店がプロデュースする
川辺の食卓 都田のとうふ 新四郎
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。