

こだわりの
油揚げ煮

「豆蔵いなり」

mamezo INARI

【油揚げ】…国産大豆のみで作ったお豆腐を圧搾一番絞りの菜種油でふっくら揚げました。

【味付け】…国産大豆醤油と昔ながらの上白糖のみで仕上げた懐かしの濃口甘口仕上げ。



おちょぼロ「まめいなり」1個 80円(86円)

小さめの可愛い三角のおいなりさんは、ふんわり甘口の油揚げに白胡麻がアクセントの酢飯入り。三角の形は、きつねの耳からの由来とも言われています。

・まめいなり 5個入り 400円(432円)



ちょっと大きめの「彩りいなり」

各 120円(130円)



・高浜とりめしいなり

豆蔵本店の味「B-1GPとりめし」



・わさびいなり

茎ワサビがうれしい大人の味



・しそ胡麻いなり

愛知県産大葉と胡麻油の韓流



・五目ひじきいなり

甘辛五目
(油揚げ/ひじき/人参/大豆/胡麻)

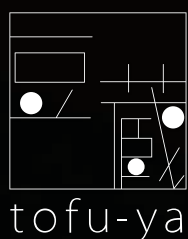


・じゃこ梅いなり

カリカリ梅と赤しそ、じゃこの
さっぱり味

・彩りいなり 4個入り 480円(518円)

豆 蔵 お で ん



自慢の厚あげとがんもどきを
白醤油のだし汁に田楽みそで