

菰野町に 新グルメ誕生

菰野町に来たら
これでしょ♪

菰野名物1

とろける湯豆腐

菰野町には名湯湯ノ山温泉郷があり、美人の湯のアルカリラジウム泉として知られています。この温泉水で湯豆腐をするとあら不思議！ゆっくりと豆腐が溶け出します。独特の香りと味わいは絶品。この幻の湯豆腐を食品衛生法に準じて再現してみました。一度お試しあれ。

召し上がり方

固形燃料に点火して沸騰するまでジッと見つめてください。だんだんスープのお湯が白く濁ってきたら食べ頃です。「きぬ」と「もめん」の2種類の食感の違いが楽しめます。テーブルにあるお好みのタレでどうぞ。

だしたまり

カツオ、昆布、しいたけ、煮干して作った出汁に濃厚たまり醤油のタレ。

すだちたまり

すだち果汁の爽やかな酸味と出汁の香りが豊かなさっぱり味。

ごまだれ

香ばしく炒った白胡麻から作った濃厚な胡麻タレ。

塩ごま油

焦がしねぎ風味で単品でも美味しいですが、味変用にも。

必殺！ 裏メニュー

- ①油揚げの一部と一緒に煮ても柔らかくなって絶品。薬味も一緒に。
- ②食べ終わったスープに、タレを入れて豆腐湯として。ご飯にかけてお茶漬け風にも。
- ③油揚げについている柚子胡椒を薬味に使ってもOK!



吟撰 きぬ / もめん

菰野町竹成にある豆腐工場「八里屋」で製造しております。鈴鹿山系の伏流水と国内産大豆、にがりを使用した腰の太い味わいのお豆腐です。

菰野名物2 揚げたて油あげ

とにかく
デカイ!!

国産大豆とにがりだけで作った豆腐を九鬼産業様の焙煎胡麻油と一番絞り菜種油で揚げた極厚油揚げを熱いままご提供。たっぷりの花かつおと刻みねぎでどうぞ。大分県産の柚子胡椒や七味唐辛子でだしたまりなどでどうぞ。藻塩や塩ごま油もよく合います。



とりめし

選べるご飯：湯葉丼 / とりめし

菰野おとうふ御膳 1,500円

【とろける湯豆腐鍋、選べるご飯(とりめし/湯葉丼)、揚げたて油揚げ、がんも炊き合せ、豆腐デザート】

価格はすべて税込価格です。

とうふや豆蔵 菰野本店
[10:00~18:00] 年中無休



テイクアウトも充実

mamezo take out menu

だしたまーと
七唐唐辛子
みじん切



TAKE OUT
【チケット制】

名物 菰野油あげ
1枚 **200円**

国産大豆と五島灘のにがりのみで作った豆腐をこだわりの揚げ油でこんがり香ばしく揚げました。表面サクサクに中身しつとりの揚げたてお揚げは絶品。その場でだしたまーとと七唐唐辛子でどうぞお召し上がりください。

揚げたて油揚げ工房

こだわりの揚げ油

地元の胡麻メーカー九鬼産業様製造の香り高い焙煎濃い口胡麻油と太田油脂様製造の遺伝子組み換えで無い菜種を使った圧搾一番絞りの菜種油を黄金比率でブレンドしました。揚げ物は油が命。良質な油の味わいを十分にお楽しみください。



TAKE OUT
【チケット制】

揚げ豆乳団子
(胡麻みたらし/豆乳あんこ)
1本 **120円**

いつまでもモチモチ食感の豆乳を入れた団子を素揚げしました。特製の白胡麻みたらし、豆乳あんこでお楽しみください。



TAKE OUT
【チケット制】

絶品 いなり餅 1個 **150円**

こだわりの国産大豆醤油で甘辛く煮付けた国産大豆油揚げのいなりに、餅どころ金沢の粘りが強い農家の杣つき餅を入れて温めました。もうひとつとつい手が出るやみつき味。



TAKE OUT
【チケット制】

おとうふドーナツ 1個 **90円**
おとうふソフトクリーム **400円**

価格はすべて税込価格です。

おとうふとお揚げ専門店
とうふや豆蔵 菰野本店
10:00~18:00 (年中無休)
レストランおとうふ茶屋 11:00~16:00
三重県菰野町福村95-6 TEL: 059-340-8558



とうふや豆蔵 菰野テラス店

10:00~17:00 (年中無休)

KODOMOG café

10:00~15:00 (土日のみ)

三重県菰野町竹成289-1

TEL: 059-396-2277



- ・菰野工場隣接の直売所
- ・無料水汲み場
- ・夏季限定 名水カキ氷



早い者勝ち!
工場アウトレット品
販売中!

名物
菰野
由
直
売
所