

おとうふ工房
いしかわ

大得値市

11/22(木)まで
本日~
まめぞう新聞 2018.11月号
2018年10月26日(金)発行
おとうふ工房いしかわ

お財布に優しい! 月間特売

98円均一

とろける湯豆腐の素

- 国産 絹/もめん 350g
- 国産 絹 充填3P
- 国産 焼きとうふ
- 国産 油揚げ 4枚入
- おから豆乳スコーン(チョコ、安納芋) 他



158円均一

溶ける豆腐 あごだし付き

- 絹こし/もめん
- 毎日えごま豆腐
- ほっこり柚子とうふ タレ付
- やわらか絹あげ
- とろける杏仁豆腐
- とろけるマンゴープリン 他



198円均一

枝豆がんも

- 堅とうふ
- 旨とろとうふ
- 山芋入り絹揚げ
- きらず揚げ しお 100g
- おとうふドーナツ4個入り バニラ・ココア
- 濃厚豆乳プリン/抹茶豆乳プリン 他



248円均一

湯葉寄せとうふ 山芋寄せとうふ 臍(おぼろ)豆腐

- 豆腐ステーキ
- ふわふわ揚げ 2個 他



お鍋だよ 全員集合!

朝夕すっかり寒くなりましたね
家族みんなでお鍋を囲んで、心も体もあたたかくなりましょ♪

豆腐が旨くなる贅沢だし

豆腐鍋ぞり 美味しく♪ (通常 350円) **298円**

豆腐を使ったお鍋にあう、豆腐をより楽しんでいただきたい、豆腐好きのためのだしパックです。豆腐のあまみや旨みをよりひきたてる素材を絶妙にブレンドした、化学調味料無添加のだしパックです。



●【こだわり鍋スープ】 10gパック×6個入り
麴の鍋つゆ(塩、味噌、唐辛子) 鍋スープ 各種 **420円**
※アレルギー27品目不使用! 無添加(化学調味料・保存料・香料・甘味料不使用)のこだわりスープ

- 純豆腐(スンドップ)スープの素 (通常 420円) ⇒ 398円
- 国産素材 鍋 絹こし/もめん (通常 170円) ⇒ 148円
- おおきな生芋角こんにやく (通常 229円) ⇒ 198円
- 極太生芋糸こんにやく (通常 229円) ⇒ 198円
- 豆腐こんにやく (通常 180円) ⇒ 150円
- 頑固一徹しらたき 200g (通常 168円) ⇒ 148円
- くずきり (通常 180円) ⇒ 158円
- 院内町の柚子ごしょう (通常 350円) ⇒ 330円
- 院内町の柚子みそ (通常 500円) ⇒ 450円
- 院内町の柚子ポン酢 (通常 419円) ⇒ 380円



超オススメ お鍋にぴったり! こだわり農場鈴木さんの「しいたけ」
お鍋に合う新鮮野菜も、青果コーナーにて日替りでご用意してます!

11月のおすすめ商品

お米どころ石川県より「六星さんのお餅」いろいろ届きました!
人気の斗餅(白、よもぎ、黒豆、ミックス)410円をはじめ、切り餅、丸餅などなど。煮てよし! 焼いてよし! 秋を満喫してくださいね♪

今月の新商品

先行発売

まめぞう豆乳を練り込んだ、小笠原製粉のキリマルラーメンが新パッケージで登場。どこよりも早く、10/26(金)よりキリマルラーメンを先行販売致します!!!

キリマルラーメン しょうゆ味



- 5食入り **540円** (通常 600円)
- 1食タイプ よりどり2袋 **360円** (通常 2袋 400円)
- (NEW)キリマルラーメン1食詰め しょうゆ味/みそ味/しお味
- とりめしラーメン

まとめ買い お得

- どうぶつとうふドーナツ バニラ/ココア 1箱 12袋入 **980円**
- きらず揚げ しお 100g 1箱 12袋入 **2,200円**

農産コーナー

尾崎農園さんの美味しい新米(秬大2kg/4kg、こしひかり4kg、みねはるか4kg)や地元安城で作った、冷めても美味しいミルククイーンもありますよ! その他りんご、みかんをはじめ、旬の果物・お野菜いろいろございます。

朝得市

- 朝のうれしい特売♪まとめて買ってね!
- 出来立て寄せとうふ 大盛りパック **300円**
- 大豆の唐揚げ200g **250円** (通常 300円)
- 秋のあんかけ揚げ出し豆腐 **250円** (通常 280円)

夕得市

- 忙しい夕方、お手軽惣菜をお値打ちに
- 揚げたてコロッケ (通常 4個320円) 4個 **280円**
- おとうふハンバーグ きのこあんかけ **280円** (通常 300円)

朝7時~9時 11月3(土) 青空朝市

早起きは三文の得!

- とうふドーナツ 積み放題!
- まめぞうプリン 積み放題!
- きらず揚げ 詰め放題!
- 新鮮お野菜 詰め放題!
- アウトレット豆腐 いろいろ
- おからパウダー無料プレゼント

開催店: 大まめ蔵 刈谷銀座店 東浦店

学ぶ 豆腐工場見学・豆腐教室

1人から参加できる企画のもの ★工場見学 無料
特別教室有ります ★豆腐教室 有料 (各種コースがあります)

事前予約制 ネットからお申し込みください。
<http://www.otoufu.co.jp/classroom>

週間日替わりトクバイ! 毎日がわくわくDAY 毎日替わる「お楽しみ企画」!!

~11月22日まで毎週開催

月 まんまるDAY

- ふっくらおからパン **238円**
- あすた赤玉卵 1ネット **200円** 他

火 デリカDAY

- こっぺぱん 各種 **30円**引き
- 贅沢蟹の麻婆豆腐丼 **480円**
- 高浜とりめし 250g **248円**

水 スイーツDAY

- まめぞうプリン よりどり **298円**
- きらず揚げ 4連 **198円**
- とうふドーナツ 5個 **350円**

木 もめんDAY

- 至高のもめん 450g **198円**
- 国産 もめん 350g **98円** 他

金 きぬDAY

- 究極のきぬ 450g **198円**
- 国産 きぬ 350g **98円** 他

土・日 よりどりDAY

- とうふドーナツ 各種よりどり **398円**
- きらず揚げ 各種よりどり **1,000円** 他

店舗紹介

- ★おとうふ市場 大まめ蔵 高浜店 高浜市豊田町1-205-5 ☎0566-52-0140
- ★とうふや豆蔵 Tぽーと高浜店 高浜市神明町8丁目20-1 ☎0566-52-7407
- ★とうふや豆蔵 大曽根店 名古屋市北区山田1-3-22 ☎052-991-1014
- ★とうふや豆蔵 一社店 まめぞうDeli 名古屋市名東区一社一丁目100 ☎52-704-4181
- ★とうふや豆蔵 滝ノ水店 名古屋市緑区滝ノ水1-122 ☎052-848-7558
- ★とうふや豆蔵 知立店 知立市上重原町己ノ池88-1 ☎0566-91-8280
- ★おばんでまめ蔵 東浦店 知多郡東浦町緒川相生の丘8-8 ☎562-84-3210
- ★とうふや豆蔵 西尾花ノ木店 西尾市花ノ木町7-5 ☎0563-79-5282
- ★とうふや豆蔵 安城横山店 安城市横山町下毛賀知114 ☎0566-91-5102
- ◆とうふや豆蔵 刈谷銀座店 刈谷市銀座4-40 ☎0566-91-8547
- ★とうふや豆蔵 岡崎エルエルタウン店 岡崎市上和田町南天白23 ☎0564-58-2131
- ★とうふや豆蔵 トヨタ生協メグリア本店 豊田市山之手8-92 ☎0565-27-5095
- ★とうふや豆蔵 幸田店 額田郡幸田町芦谷幸田36 ☎0564-83-8039
- ★とうふや豆蔵 清水屋春日井店 春日井市瑞穂通5-33 ☎0568-37-0766
- ★とうふや豆蔵 ブライムツリー赤池店 日進市赤池町箕ノ手1番 ☎052-746-1968
- ★とうふや豆蔵 ぐうびいひろば店 春日井市松本町1-1-1 ☎0568-52-9476
- ★おとうふ湯葉いしかわ 半六邸店 半田市中央町1-7 ☎0569-22-0120
- ★おとうふ湯葉いしかわ イオンモール名古屋茶屋店 名古屋港区西茶屋2-11 ☎052-398-6141
- ★おとうふ湯葉いしかわ イオンモール常滑店 常滑市りんくう町2-20-3 ☎0569-89-0518
- ★おとうふ湯葉いしかわ イオンモール各務原店 岐阜県各務原市那加萱場町3-8 ☎058-372-2330
- ★おとうふ湯葉いしかわ イオンモール長久手店 長久手市菅池167 ☎0561-76-7532

いしかわの新しいお店 オープンいたします!

11/9(金)グランドオープン
おとうふ湯葉いしかわ イオンモール津南店

11/23(金)グランドオープン
おとうふ湯葉いしかわ モレラ岐阜店

※地域限定商品、新商品を盛りだくさんにご用意してお待ちしております。皆さん遊びに来てくださいね!!

スタッフ募集

私たちと一緒に働きませんか?
詳細は気楽にお問い合わせください。

正社員(中途、新卒含む)新大卒201,000円より
契約社員、パート900円より

詳しくはHPをご覧ください
<http://www.otoufu.co.jp>

店舗により、取扱いの無い商品もございます。

11月30日までのご予約
新春おせち予約受付中 早期割引10%OFF



おとうふ屋さんが作る豆づくしのオリジナルおせち。
一の重は、古から伝わる縁起物を中心に詰め合わせました。
新春を彩る祝い膳が華やかに装います。
二の重は、豆腐を使ったのし鶏、伝統的な煮しめを中心に
自家製を揃えました。
三河地方ならではの食材、調理法にもこだわった創作膳です。
湯葉やおとうふを使った縁起もので一年のはじまりを迎えましょう。



「まめぞうのおせち二段重」

湯葉と豆腐の豆づくし

深まりゆく秋
滋味を愉しむ

15,000円

高浜市
ふるさと納税
返礼品

太陽と大地の恵みを
豊かに蓄えた滋味。
自然の叡智に感謝して
美味しく頂く幸せ!

豆腐こんにやくと
黒こんにやく煮

国産こんにやく粉に豆乳を加えた真っ白なこんにやくと黒こんにやくはやわらか仕上げ。味わいが良い手網こんにやくをご用意しました。

湯葉の紅白煮なます

湯葉と大根、人参を三河風に煮て酸味を押さえた煮なますに仕上げました。おせち料理の箸休めにもピッタリの逸品。

豆腐のし鶏

独自製法の堅とうふを国産鶏挽き肉のパテで挟み、じっくりと焼き上げました。米味噌仕立てのし鶏です。

豆腐伊達巻

国産大豆の豆腐と山芋を卵と合わせて滑らかな生地仕上げ、ふっくらと焼き上げました。味付けのやさしい甘さが美味しいお豆腐屋さんの伊達巻です。

七宝煮

自慢の焼き豆腐をはじめ、それぞれの素材に合わせて、だしてふっくらしっとり炊き上げました。縁起物の里芋、蓮根、牛蒡、人参、筍、椎茸を合わせて福を呼び込む七つの味に。

湯葉ちりめん

国産大豆の湯葉と国内近海のちりめんじゃこをあっさりとした甘さの佃煮に仕上げました。山椒の味がほんのりさわやかな自家製佃煮です。

三河赤鶏の
山賊焼き

碧南三河味噌粕とたまり醤油で濃厚な鶏モモ肉を熟成しました。

- 一の重
- 紅白かまぼこ
- 数の子
- 丹波の金箔黒豆
- 焼き海老
- 豆腐伊達巻
- にしん昆布巻き
- 栗きんとん
- 田作りと胡桃甘露煮
- 二の重
- 三河赤鶏の山賊焼き
- はせ甘露煮
- 鱈の照り焼き
- 豆腐のし鶏
- 湯葉の紅白煮なます
- いくら醤油漬
- 七宝煮
- 湯葉と蛸の酢の物
- あさりしぐれ煮
- 豆腐こんにやくと
黒こんにやく煮
- 思ひこんにやく煮
- 銀杏ちりめん
- 湯葉ちりめん

数量限定予約のみ 冷蔵配送 消費期限/1月2日まで

サイズ(重箱)/内寸各204mm×204mm×高45mm×2

配達地域/翌日配達可能な地域に限る

配送時間/対応あり(一部地域対応不可の場合あり)

お申込み締め切り/平成30年12月14日(金) お届け日/平成30年12月31日(月)

詳しくは、店頭カタログ、お電話(フリーダイヤル0120-418-102)
HP(アドレスhttp://www.otoufu.co.jp/1810_osechi)まで

冷え込んだ夜は
「とろける湯豆腐」

アゴダシの溶ける調理液付き
「溶ける豆腐 絹こし/もめん」
200円



ギフトセットもどうぞ!

「とろける湯豆腐牛肉セット」
4,900円

消費期限/発送日+4日 冷蔵
突極のきぬ(大葉付)450g、至高のもめん(大葉付)450g、
献上ポン酢300ml、伝匠豆腐肉厚油あげ2枚、平湯葉3枚、
とろける湯豆腐の素あごだし入り2袋、国産牛300g



TVで紹介される温泉湯豆腐の秘密はアルカリの力、家庭では、食品用に安全な重曹を使って作った調理液が便利。2018年版は、これにアゴ(飛び魚)でとった出汁を加えて更に美味しく仕上げました。おすすめの食べ方は、最初に湯豆腐を楽しんで、白濁したスープでしゃぶしゃぶのお肉や野菜を頂き、最後に雑炊で仕上げることで。アルカリの力でお肉が一段と柔らかくなりおいしく食べられますよ。



レストランの新メニュー
数量限定
「おとうふデリランチ」
1,080円

メニューは月替わり。おとうふをふんだんに使った豆腐屋オリジナルランチで、とうふや豆蔵の路面店(大まめ蔵、東浦店、幸田店、岡崎店、安城店、西尾店)限定です。おとうふパーがさらに充実して、冬季限定の湯豆腐や新しい料理も増えて大満足。

11/3(土)~

東海テレビ「スイッチ!」で紹介されました

半田半六郎

11/3(土)~



「とろける湯豆腐ご膳」2,350円

明治23年に建てられた旧中半六郎を昔のままにリフォームしました。ここでは湯葉料理の専門店として営業しております。昔ながらの畳の席で湯葉丼と湯豆腐の食事は、いかがですか。予約で別途コース料理も召し上がれます。

新しい美味しさ、
とろけるホットこっぺは
いかが?

電子レンジで1分チンすれば、しっとりとした味わいが楽しめます。寒い冬にうれしい2種類。(もちろん温めなくても美味しいです!)

新 おからあん×バター
250円

とうふたまご×とろけるチーズ
310円

(長久手店、千種店、赤池店、安城 D&N店)

11/3(土)~ 柚子 蜂蜜 生姜 フェア

冬の肌着が登場する季節。今年は、外から暖めるのではなく内からもほっこりしましょう。身体を温める食材の生姜や柚子の入った食品を全国から集めました。

おすすめ/
「ほっこり香り立つ 柚子とうふ」200円

大分県院内町の農家さん自らが柚子皮のミンチを作ってくれました。これを豆乳に混ぜて固めた絹ごし豆腐です。香料無添加の優しい味わいをあたたためて温やっこでお楽しみください。



院内町の
「柚子ごしょう」350円

「柚子ポン酢」419円

「柚子みそ」500円 もあります

※価格は全て本体価格表示です。