

10/6(木) **OPEN**
あさ10時

開店特売: 10/6(木)~16(日)

とうふや豆蔵 アステイ 一宮店

国産原料で美味しいものを子ども達に食べさせたいものを

愛知県高浜市でお豆腐を作っている会社です。自分の子どもに食べさせたいモノ作りということで、国産原料にこだわり大豆製品(豆腐/揚げ/湯葉/豆乳)小麦製品(パン/ドーナツ/お菓子)を自社生産しています。特に豆腐や豆乳といった原料を使ったものでは、日本一の品揃えです。食べておいしく、安全で安心なものを自社基準で管理しています。

おとうふ工房いしかわ <http://www.otoufu.co.jp> TEL.0566-54-0330

OPEN企画

お豆腐/お菓子 **特価**
お楽しみ福袋

大980円(1,058円)

食べだしたら止まらない!
おからのお菓子



発売以来25年のロングセラー商品。国産小麦とおからで作った堅いお菓子。直営店ならではの全14種類が揃っています。

きらず揚げのこだわり

国内初のおからを使った量販商品。国内産原料にこだわったお菓子のルーツは、歯固め菓子。

きらず揚げ・きらずぼう(各種) 4袋入り 1,000円(1,080円)

ドーナツのこだわり

愛知県産小麦にこだわり、「究極のきぬ」豆腐を練りこんだドーナツを作っています。

とうふドーナツ4個入(バニラ/ココア) 各198円(214円)

パンのこだわり

北海道産小麦で作った生地に豆乳やおからを加えて独自のパンを開発。国産小麦も20年前から取り組み。

国産小麦 豆乳食パン 2斤 428円(462円)
ふっくらおからパン(レーズン/くるみ) 各 398円(430円)
リングパン(ハーフ) 各 278円(300円)

プリンのこだわり

まめそうプリンは牛乳を使用せず卵と自社の濃厚豆乳で作っています。香料や着色料不使用なので安心。

豆乳プリン 5個 1袋 480円(518円)
(プレーン/黒ごま/抹茶/ソイラテ/マンゴー/杏仁)

豆乳のこだわり

国産大豆で作った大豆固形分12%の濃い豆乳は、50gで一日に必要なイソフラボンが摂取できます。

豆乳 1L 298円(322円)

トーカーヌー
豆干絲

498円(538円)

揚げ物のこだわり

遺伝子組み換えの無い菜種を昔ながらの圧搾絞り。薬剤不使用、品質管理された揚げ物は油抜き不要です。

肉厚油揚げ 198円(214円)

国産あつあげ2P 128円(138円)

野菜生揚げ2P 178円(192円)

枝豆がんも 6個 238円(257円)

ふわふわ味がんも 4個 178円(192円)

絹生揚げ1P 98円(106円)

至高のもめん焼きとうふ 128円(138円)

湯葉とろ刺し 278円(300円)

お料理おから 158円(171円)

農林水産大臣賞受賞

高丸食品 国産中粒納豆3P 168円(181円)

マルサンアイ 豆漿200ml 1本 58円(63円)

サンギ おから茶350ml 1本 100円(108円)

加藤商店 頑固一徹 こんにやく/八角 こだわり練り製品/高章食品 変わりこんにやく/麩や銀 生麩・焼麩・麩菓子

豆腐のこだわり

北海道、北陸、東海の3ブロックで種れた大豆を消泡剤無添加、国内産にがり寄せにこだわっています。

直営店専用商品薬味用大葉つき

究極のきぬ 450g

至高のもめん 450g 各 198円(214円)

究極のきぬ/至高のもめん 使いやすい200g 98円(106円)

伝匠 愛知県産ふくゆたか きぬ/もめん 450g 158円(171円)

鍋 とろける湯豆腐2P 198円(214円)

湯葉寄せ豆腐 258円(279円)

山芋寄せ豆腐 198円(214円)

すかっとさわやか 柚子とうふ

究極のとうふ ゆきびりかプレミアム2P 各 178円(192円)



豆腐百珍シリーズ 各 270円(291円)

揚げだし豆腐/豆乳鍋/マーラー鍋/純豆腐/鹹豆漿/豆腐ステーキ/豆腐から揚げ/回鍋豆腐/干焼豆腐/豆腐の手羽先風

四川風麻婆豆腐/檸檬豆花/黒胡麻豆花 各 238円(257円)



豆蔵いなり

とうふや豆蔵
アスティー宮店

おとうふ屋さんの いなり & おでん

できたて

一宮おでん

豆腐

毎日お店で手作り♪

開店特売: 10/6(木)~16(日)

ごあいさつ

愛知県高浜市のおとうふ工房いしかわが、JR尾張一宮駅ビルに「とうふや豆蔵」として新規開店する運びと成りました。国産大豆のみで作るお豆腐は、「自分の子どもに食べさせたいモノ」をコンセプトにしたものです。お豆腐をはじめ納豆、こんにゃく、麺類、練り製品、漬物など我々の目線で選んだ地元中心にこだわりの商品を集めた「風土市場」も併設しております。スーパーや百貨店に無いものも数多くそれえた食のセレクトショップです。

オリジナル「一宮おでん」や「豆蔵いなり」も店内厨房で調理して皆様をお待ちしております。移動販売車くるくる豆蔵共々引き続きよろしくお願ひ申し上げます。店主



勝手に! おとうふ屋さんの 「一宮おでん」

各種具材がパックにいろいろな組み合わせで入ってます

オリジナル田楽味噌付き おでん盛り合わせ

1パック 500円(540円)

「絶品煮いなり」

きりたんぽのような半ごろしのご飯(酢飯)を焼き上げて油揚げに詰めました。おいしい出汁を吸ってもちリジューワの大満足の逸品。

「焼手羽先とゆで卵」

じっくり焼いた鶏手羽先と定番のゆで卵。

「厚揚げ・野菜生揚げ・焼き豆腐」

国産大豆で作った木綿豆腐をじっくり水抜きしたので豆腐の旨味が濃い。

「がんもどき各種・肉厚油揚げ」

国産大豆の豆腐に各種野菜を入れてふくら揚げたがんもやあげは、味しみが最高。

「名古屋名物赤棒・こんにゃく」

みんな知ってる赤いはんべんと味しみのよいこんにゃく。

「季節の野菜・その他」

お楽しみに…!!

2種類の味噌をオリジナルブレンドした秘伝の味わい、おでん以外にも豚かつ、冷やっこ、蒸し野菜など様々なお料理に、テーブルの常備品!

ちゃんとちゃんと私の田楽みそ 480円(518円)



こだわりの
「豆蔵いなり」

こだわりの
油揚げ煮

【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」

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 (おかずいなりもミックスできます) 400円(432円)

・おかずいなり (うの花煮/おからポテト/つぶあん) 各 80円(86円)



ちょっと大きめの「味いいなり」 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精流



・五目ひじきいなり
甘辛五目
(油揚げ/ひじき/人参/大豆/胡麻)



・湯葉なますいなり
歯ごたえがうれしい大根と人参の湯葉なます



・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

豆蔵ちらし寿司 1パック 400円(432円)~

高浜とりめし
高浜のとりめしは身の締まった親鶏を脂身で炒め、人参・油揚げを加えてたまり醤油と上白糖で甘辛く煮たものをご飯に混ぜます。家々によって具材も様々、幅広い味わいの家庭料理。
愛Bリーグ公認団体高浜とりめし学会
愛知県高浜市の伝統的食「とりめし」で町おこしを2010年に結成された市民有志の団体、会員のおとうふ工房いしかわが、家庭でのご飯に混ぜて簡単に食べられるように「高浜とりめし」を開発しました。米3合用ですが、お好みでご飯の量を調整ください。



ご飯に混ぜるだけ。常温保存できて便利!!



大きな田舎ぼた餅 2個入り 280円(302円)

豆乳みたらし団子 きな粉がけ
1本 100円(108円) 4本 350円(378円)

名物高浜とりめし 1パック 300円(324円)
常温タイプ 高浜とりめしの素 3合用 600円(648円)

※開店セール期間中は商品アイテムを減らす場合がございます。ご了承ください。

とうふや豆蔵 アスティー宮店 [10:00~21:00] 一宮市栄3丁目1 TEL:0586-64-5400

※集中レジでの会計になります。とうふや豆蔵のポイントカードは、使えません。ご了承ください。



http://www.otoufu.co.jp/store/7866

()内は税込価格です。