

丹精込めてにぎります

ご注文をいただいてから

うさぎのふんわりさ  
おむすびのふんわりさ  
おむすびのふんわりさ

# 美味しい おむすび 始めました

とうふや豆蔵 大曽根店



おとうふ屋さん  
直営だから  
自慢のとうふが  
おむすびにぴったり



## ごはんがうまいワケ

愛知県西尾市の咲こう農場の農場主尾崎君のこだわりは、稲本体の力を活かす乾田直播栽培。田植えをしない播種は、強い初しか発芽しません。そんな苗は農薬と化学肥料を極力減らした環境でも強く育つことができます。お店のおむすびに使う米は、この特別栽培米の「祐大」を採用。それは大粒で噛めば噛むほど味わいがあり、冷めてももちもちが変わらないというまさにおむすび向き。これに海水のエキスを極少量加えて少し硬めに炊き上げるとお釜の中はつやつやと輝くごはんに変身。

## 海苔のこだわり

古くから三河湾は遠浅の地形を利用した海苔の生産地。そんな地元西尾の海苔屋さん厳選の焼きのりを仕入れました。パリパリもっちりもお好みでお楽しみください。



LUNCH TIME 11:00~14:00 (os)

## 自家製寄せとうふ不定食

[国産大豆で作った出来立て豆腐、おまかせ3種のおぼんざい、おむすび]

おむすび2個 1,000円 (1,100円)

## 大きな豆腐の白みそ汁定食

[至高のもめん豆腐味噌汁、おまかせ3種のおぼんざい、おむすび]

おむすび2個 900円 (990円)

## 豆蔵おでん盛り定食

[白だしでコトコト炊いたおでん5種盛り、おまかせ3種のおぼんざい、おむすび]

(おでんタネは季節で変わります) おむすび2個 1,100円 (1,210円)

## 安城デンスタービール飲めます

安城で栽培したビール麦から作った「DENSTARBEER」は、おとうふ工房いしかわグループのクラフトビール醸造所で作られています。さわやかな柑橘系の味が特徴のペールエール。他にもヴァイツェン/アルトビア/ボック/ジンジャーがあります。

お酒は20歳になってから! 600円 (660円)

(内は税込金額です。)





応援

# 私たちは日本の農業をしています

愛知の農業は「米、麦、大豆」の二年三毛作が基本です。

私たちは、豆腐を作るための大豆を愛知をはじめとした国内農家から仕入れています。同じ農家さんが作る麦や米も買うことで顔の見えるうれしい安心な関係が出来たら素敵ですよ。そんなお店づくりを目指しているのがとうふや豆蔵です。



## TAKEOUT OK! 出来立て予約注文

お電話でご注文で待たずに買える!!

\*ランチタイムは込み合いますのでゆとりを持ってご注文をお願いします。  
\*時間帯によっては、売り切れがある場合もございます。

シリアルな  
しなやかな  
揚げごぼう  
揚げごぼう



**1**  
大盛ご飯しろむすび  
250円 (270円)



**2**  
紀州の大粒梅干し  
大葉添え  
250円 (270円)



**3**  
焼き銀鮭  
能登の香り  
250円 (270円)



**4**  
焼きたらこ豊後風  
250円 (270円)



**5**  
おかがごま  
いぶりがっこ  
250円 (270円)



**6**  
なぞ大豆と  
あさり佃煮  
250円 (270円)



**7**  
なぞ大豆と  
しらす明太  
250円 (270円)



**8**  
好きです。エビ天  
[数量限定]  
350円 (378円)



**9**  
あんバター  
250円 (270円)



**お得** おむすび2個のご注文で  
お持ち帰り用みそ汁 **50円引き**

**10** お持ち帰り用みそ汁 150円 (162円)

**11** おでん盛り合わせ5種 500円 (540円)  
(タネは季節で変わります)

( )内は税込金額です。



# TEL. 052-991-1014

予約受付 9:00 ~ 16:00

店頭受取 11:00 ~ 18:00

## とうふや豆蔵 大曽根店

名古屋市北区山田1-3-22

駐車場の用意がございません

営業時間 10:00~18:00 (年中無休)

