

料理長の求める、味を追求

春

夏

秋

冬

# 野菜豆腐シリーズ（加熱タイプ）

新シリーズ

(野菜寄せ)

[1]



# 野菜豆腐シリーズ 使用方法

蒸し戻すだけで作りたての状態になります。



茶巾



トレイ



解凍



加熱

【コンベクション】“茶巾”スチーム 10分  
“トレイ”スチーム 15分

※ボイルや蒸し器でも可能。

戻したては、調理場で練り上げた時のような柔らかさです。  
冷やす時間によってしっかりしてきますのでお好みの固さまで  
冷やして御使用下さい。



冷却

\*野菜豆腐シリーズは冷製用です。温かい状態でのご使用は『焼胡麻豆腐シリーズ』おすすめです。

## ～使用例～



わさびや生姜を天盛りにして前菜などに



冷やし庵をかけて先付などに



八寸の猪口などに

\*野菜豆腐シリーズは冷製用です。



胡麻豆腐トレイ		
調理方法	解凍後、蒸し器等で熱火で15分	冷凍 -18℃ 以下 賞味期限 2年
規格：入数	540g×24P / ケース	
 <p>お仕なコクを引き出し、本來の旨味を引き出します。お祝いの場面では、おもてなしの品として、彩席などに使われます。また、お好みの豆類と一緒に、様々な食材と一緒に楽しめます。</p>		

# 胡麻豆腐

通年



胡麻豆腐茶巾		
調理方法	解凍後、蒸し器等で熱火で10分	冷凍 -18℃ 以下 賞味期限 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合 / ケース	
 <p>調理場で手間暇をかけて作成される茶巾絞りを再現致しました。また、練り上げた様な柔らかさです。御好んでお好みの硬さで、時間調整ください。</p>		



白胡麻豆腐トレイ		
調理方法	解凍後、蒸し器等で熱火で15分	冷凍 -18℃ 以下 賞味期限 2年
規格：入数	540g×24P / ケース	
 <p>仕事感覚で、白胡麻豆腐がふつぶつと仕立てられており、品質は高級胡</p>		

# 白胡麻豆腐



白胡麻豆腐茶巾		
調理方法	解凍後、蒸し器等で熱火で10分	冷凍 -18℃ 以下 賞味期限 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合 / ケース	
 <p>胡麻の香りは控え目でクリーミーなコクのある味わい。お祝いの席で、上がつてあります。下冬の雪見など、様々な場面で、お好みの硬さで、お使いください。</p>		



### 野菜豆腐“蓮根”トレイ

調理方法	解凍後、蒸し器等で鍋火で15分	冷凍 -18℃ 以下	賞味期限 2年
規格：入数	540g×24P / ケース		



蓮根が特徴的な味わえます。蓮根本来の豆の味がそのまま豆腐になりました。

### 野菜豆腐“蓮根” 蓮根

# 通年



### 野菜豆腐“大葉”トレイ

調理方法	解凍後、蒸し器等で鍋火で15分	冷凍 -18℃ 以下	賞味期限 2年
規格：入数	540g×24P / ケース		



お造りのあしらいにも最適です。おもに莫大寄せの代わりにぜひご使用下さい。

### 野菜豆腐“大葉” 大葉

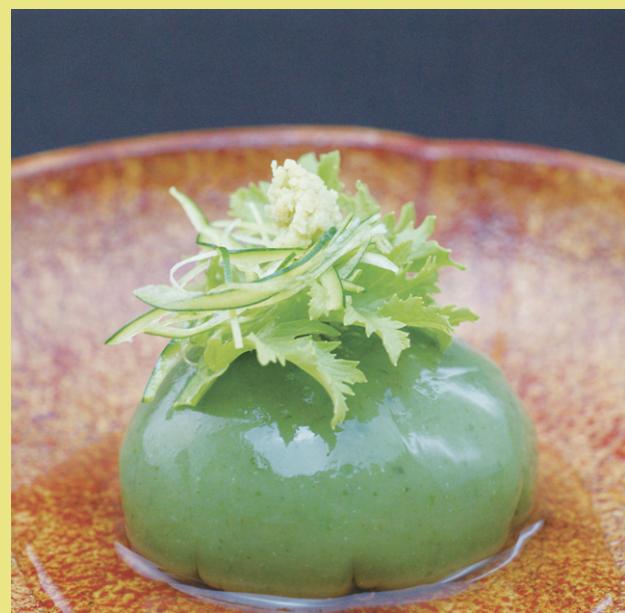


### 野菜豆腐“蓮根” 茶巾

調理方法	解凍後、蒸し器等で鍋火で10分	冷凍 -18℃ 以下	賞味期限 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース		



蓮根が特徴的な味わえます。蓮根は栄養価が高く、食事で豊富な豆の食事です。



### 野菜豆腐“大葉” 茶巾

調理方法	解凍後、蒸し器等で鍋火で10分	冷凍 -18℃ 以下	賞味期限 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース		



感食するだけで夏を感じさせてくれる大葉をたっぷり使用して仕上げました。ミョウガなどを添えるとより夏らしさを感じられます。一品になります。



“トレイ” & “茶巾”

野菜豆腐 “菜の花” トレイ		
調理方法	解凍後、蒸し器等で熱火で15分	冷凍 -18℃以下 賞味期限 2年
規格：入数	540g×24P / ケース	
	春を感じる菜の花を高め風邪予防効果があります。女性に不足しがちなβカロテンや葉酸、アスパラギン酸を多く含んでいます。	



“トレイ” & “茶巾”

野菜豆腐 “アスパラ” トレイ		
調理方法	解凍後、蒸し器等で熱火で15分	冷凍 -18℃以下 賞味期限 2年
規格：入数	540g×24P / ケース	
	粗みじんにしたアスパラを沢山混ぜ込んだ、春を感じさせる豆腐です。	



野菜豆腐 “うすい豆” トレイ		
調理方法	解凍後、蒸し器等で熱火で15分	冷凍 -18℃以下 賞味期限 2年
規格：入数	540g×24P / ケース	
	うすい豆を感じる豆腐です。トッピングの総合繊維の含有量が他の野菜豆腐よりも多いです。	

# 夫婦

# 野菜豆腐

# うすい豆



野菜豆腐 “うすい” 茶巾		
調理方法	解凍後、蒸し器等で熱火で10分	冷凍 -18℃以下 賞味期限 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース	
	弊社春の一番人気のうすい豆腐です。庵や野菜ソースなど掛けは是非お試し下さい。	



“トレイ”

野菜豆腐 “さくらピンク” トレイ		
調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火で15分	冷凍 -18℃以下 賞味期限 2年
規格：入数	540g×24P / ケース	
		桜の葉を用いて香り豊かに仕上げております。白い豆腐に、ピンクの桜の花を乗せて、春を感じられる商品となっています。

## (三) 四月

### 野菜豆腐

“よもぎ”



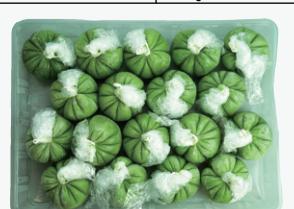
野菜豆腐 “よもぎ” トレイ		
調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火10分	冷凍 -18℃以下 賞味期限 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース	
		蓬のよど良い苦味と香が春を感じさせる人気の豆腐です。是非お試しください。



“茶巾”

野菜豆腐 “さくら” 茶巾		
調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火10分	冷凍 -18℃以下 賞味期限 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース	
		桜の葉を用いて香り豊かに仕上げております。白い豆腐に、ピンクの桜の花を乗せて、春を感じられる商品となっています。



野菜豆腐 “よもぎ” 茶巾		
調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火10分	冷凍 -18℃以下 賞味期限 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース	
		昔よりから、野菜豆腐が伝統的な手作り感が高くて、よく万能野菜として、食物繊維ビタミンK、ミカカルなど、豊富な食材です。よもぎのβカロテン、ビタミンC、食物繊維などが、とても言われるよもぎです。



### “トレイ” & “茶巾”

#### 野菜豆腐 “甘長しとう” 茶巾

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火10分	冷凍 -18℃以下	賞味期限 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース		



甘夏野菜の代表的な  
甘長しとうの香  
り豊かな豆腐です。  
などにビタミンCの  
効果があり腸病で、  
尿病、高血圧などに  
有効です。



### “トレイ” & “茶巾”

#### 野菜豆腐 “長芋” トレイ

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火15分	冷凍 -18℃以下	賞味期限 2年
規格：入数	540g×24P / ケース		



長芋のネバネバと豆腐  
のもっちり感が融合し  
た自信作です。  
先付や八寸などに最適  
です。



#### 野菜豆腐 “とうもろこし” トレイ

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火15分	冷凍 -18℃以下	賞味期限 2年
規格：入数	540g×24P / ケース		



蒸し戻していくた  
だくと調理場で練りだ  
立ての柔らかさに  
なります。冷やし  
具合でお好みの固  
さでご使用下さいま  
せ。

百  
合

野菜豆腐 “とうもろこし”



#### 野菜豆腐 “とうもろこし” 茶巾

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火10分	冷凍 -18℃以下	賞味期限 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース		



昔から日本料理の夏の  
定番、玉蜀黍茶巾を  
手作り感満載で仕上げ  
ました。是非先附けに  
ご使用下さいませ。



“トレイ”

## 野菜豆腐 “水無月” トレイ

<b>調理方法</b>	解凍後、蒸し器等で弱火で15分	<b>冷凍</b> -18℃以下 <b>賞味期限</b> 2年
<b>規格：入数</b>	540g×24P / ケース	



水無月豆腐は、  
氷室から切り出  
した小石のかけ  
らがついたまま  
の氷の姿をイメ  
ージした、小豆  
が見え隠れする  
豆腐です。



## “トレイ” & “茶巾”

## 野菜豆腐 “枝豆” トレイ

<b>調理方法</b>	解凍後、蒸し器等で弱火で15分	<b>冷凍</b> -18℃以下	<b>賞味期限</b> 2年
<b>規格：入数</b>	540g×24P / ケース		



枝豆をふんだんに使用して練り上げた豆腐です。枝豆は栄養価の高い野菜で、ビタミンB1、カリウム、食物繊維など豊富に含まれています。



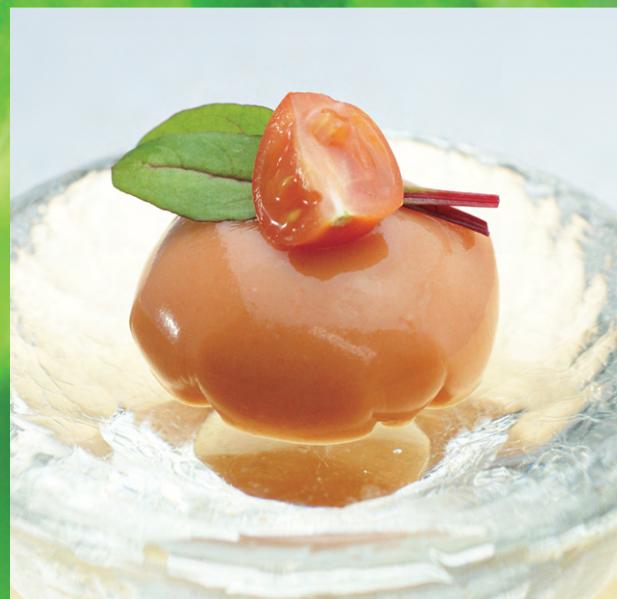
# 野菜豆腐 “トマト” ドレイ

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火で15分	冷凍 <small>18/以下</small>	賞味期限 2年
規格：入数	540g×24P / ケース		



トマトの酸味と旨味  
が味わえる豆腐です。  
夏の季節にぴったり  
の豆腐です。

# (六) 八月 野菜豆腐トマト



# 野菜豆腐 “トマト” 茶巾

調理方法	解凍後、蒸し器等で熱燗で10分	冷凍 -18℃以下	賞味期限 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース		



生姜酢ジユレなどと  
相性が抜群の程よい  
酸味のあるさつぱり  
した豆腐です。



“トレイ” & “茶巾”

### 野菜豆腐“茄子” 茶巾

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火で15分	冷凍 -18/以下 賞味 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース	



季節が進むにつれて、茄子を油通し更に旨味を引き立てて上げました。



“トレイ” & “茶巾”

### 野菜豆腐“菊菜” トレイ

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火で15分	冷凍 -18/以下 賞味 2年
規格：入数	540g×24P / ケース	



まさにタタげ香菊秋のいおすイイまり豊を代表的選のププしひがとた。ごとくだ自ざレ茶仕上由いイ巾上

秋

### 月見豆腐茶巾

冷凍 -18/以下	賞味 2年
調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火で10分程
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース



卵黄のみを使用して月見色に仕上げました。“中秋の名月”の季節にぴったりな秋の到来を感じさせる豆腐です。



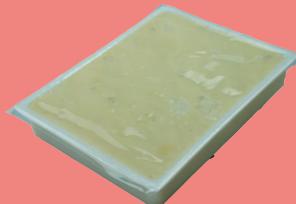
“茶巾”



“トレイ” & “茶巾”

### 野菜豆腐“栗”トレイ

調理方法	解凍後、蒸し器等で熱火で15分	冷凍 -18℃ 以下 賞味期限 2年
規格：入数	540g×24P / ケース	



粒々の栗を練りこんで仕上げました。懷石の先附け等でお客様に秋を感じいただけます。



“トレイ” & “茶巾”

### 野菜豆腐“くるみ”トレイ

調理方法	解凍後、蒸し器等で熱火で15分	冷凍 -18℃ 以下 賞味期限 2年
規格：入数	540g×24P / ケース	



香ばしく煎ったくるみをふんわり上わりに使用します。豊かな香りが思わず止まらない一品をお楽しみください。

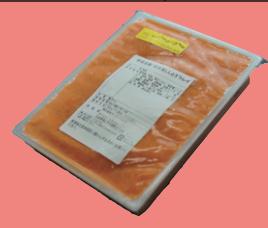
九  
月  
十一

## 野菜豆腐 “赤甘長しそう”



野菜豆腐“赤甘長しそう”トレイ

調理方法	解凍後、蒸し器等で熱火で15分	冷凍 -18℃ 以下 賞味期限 2年
規格：入数	540g×24P / ケース	



鮮やかな紅葉色に仕上げた赤甘長しそうの豆腐です。先附けはもちろん、八寸の猪口や、焼き物などの素材と一緒に利用いただけます。



野菜豆腐“赤甘長しそう”茶巾

調理方法	解凍後、蒸し器等で熱火で15分	冷凍 -18℃ 以下 賞味期限 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース	



弊社、秋の豆腐で一番の人気商品です。是非先附けにお試しください。



“トレイ” & “茶巾”

### 野菜豆腐 “海老芋” トレイ

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火 15分	冷凍 -18℃ 以下 賞味 2年
規格：入数	540g×24P / ケース	



豆は冬用海芋の王様である  
老芋を沢山使った  
豆腐になります。



### 野菜豆腐 “柚子” トレイ

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火 15分	冷凍 -18℃ 以下 賞味 2年
規格：入数	540g×24P / ケース	



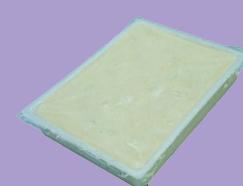
柚子の香り豊か  
な豆腐に仕上げ  
ております。

# 野菜豆腐 柚子



野菜豆腐 “明治かぶら” トレイ

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火 10分	冷凍 -18℃ 以下 賞味 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース	



柚子の香り豊かな  
豆腐に仕上げ  
ております。



“トレイ” & “茶巾”

### 野菜豆腐 “柚子” 茶巾

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火 10分	冷凍 -18℃ 以下 賞味 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース	



爽やかな豆腐  
に仕上げます。  
是非先付けて  
お試しください。



“トレイ” & “茶巾”

### 野菜豆腐 “力ニ味噌” トレイ

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火15分	冷凍 -18/以下 賞味 2年
規格：入数	540g×24P / ケース	



コクのある味噌を程よい風味に仕上げました。おろしきり性が相まって仕上がり生姜など。群抜群です。



野菜豆腐 “法蓮草” トレイ

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火15分	冷凍 -18/以下 賞味 2年
規格：入数	540g×24P / ケース	



新鮮な法蓮草をたくさん加えて栄養たっぷりでもっちりした豆腐に仕上げました。

(十一) 二月

## 野菜豆腐

## ・法蓮草・



“トレイ” & “茶巾”

### 野菜豆腐 “梅” 茶巾

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火10分	冷凍 -18/以下 賞味 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース	



梅香る豆腐です。程よい酸味で絶妙に仕上げてあります。是非お試しください。トレイタイプも御座いますので問い合わせ下さい。



野菜豆腐 “法蓮草” 茶巾

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火10分	冷凍 -18/以下 賞味 2年
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース	



弊社商品、胡麻クリームと相性抜群です。是非お試し下さい。

# 新シリーズ～野菜寄せ～

それぞれの野菜の味を生かしてゼリー寄せに致しました。調理場で仕上げるような味わいに仕上がっております。

## 野菜寄せ “菊菜（春菊）”

菊菜（春菊）の存在感をそのまま野菜寄せに致しました。春と秋に最適です。



調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃
規格：入数	540g×24P / ケース	賞味 2年

## 野菜寄せ “長芋”

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃
規格：入数	540g×24P / ケース	賞味 2年



長芋の存在感をたっぷり残した野菜寄せです。解凍後そのまま使え先付や八寸などに最適です。

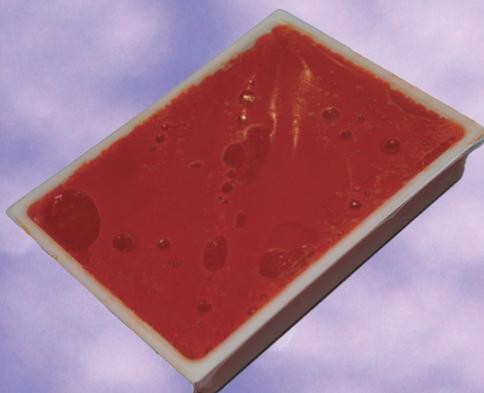
## 野菜寄せ “法蓮草”



旬の法蓮草を沢山使用した  
野菜寄せです。解凍後そのまま使え  
先付や八寸などに最適です。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 <small>-18℃以下</small>
規格：入数	540g×24P / ケース	賞味期限 <small>2年</small>

## 野菜寄せ “赤甘長しとう”



赤万願寺を使用した野菜寄せです。  
解凍後そのまま使え  
先付や八寸などに最適です。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 <small>-18℃以下</small>
規格：入数	540g×24P / ケース	賞味期限 <small>2年</small>