

料理長の求める、味を追求

春

夏

秋

冬

焼野菜豆腐シリーズ

温かい状態で使える

[3]



焼ける野菜豆腐シリーズ

～火を入れるとちっと～

温かい状態で
使用が可能な
野菜豆腐です。



縦：約3cm 横：約2.5cm 長さ：約4.5cm

規格 / 入数：(約35g×18個入)×20p/ケース

賞味期限：2年

保存方法：要冷凍（-18℃以下）

天火の焼き台の場合、弱火でじっくり両面に
焦げ目がつくまで焼いて下さい。

火が通ってないと中がパサパサの状態になり
ますので餅のように膨らむぐらいを目安に
焼いて下さい。

*テフロン加工のフライパンで焼くと上手に焼けます。

～調理例～



フライパン（テフロン加工）…180℃ぐらいで両面焼く
天火の焼き台…アルミホイルを下に敷いて、弱火で両面焼く。



【フライヤー】180℃→3分～3分30秒



【蒸し器】弱火→8分（蒸し過ぎ注意）



燒胡麻豆腐

調理方法	解凍後、揚げる、焼く、蒸す	冷凍 <small>-18°C</small> 販売期限 2年
規格：入数	(約35g×18個入) × 20P / ケース	



焼ける胡麻豆腐です。鉄板加工のフライパン、焼き台やコンベクションオーブンなどでも焼いて頂きます。



燒黑胡麻豆腐

調理方法	解凍後、揚げる、焼く、蒸す	冷凍 <small>18ヶ月</small> 賞味期限 2年
規格：入数	(約35g×18個入) × 20P / ケース	



女性に人気の黒い食材です。黒ごまの栄養価をたっぷり取り込んで商品です。山葵だけで天だしと致します。さを発揮



通年



燒牛蒡豆腐

調理方法	解凍後、揚げる、焼く、蒸す	冷凍 <small>-18°C</small>  賞味期限 2年
規格：入数	(約35g×18個入) × 20P / ケース	



牛蒡の香り豊かな
豆腐です。焼いても揚げて
も旨味が増してご
使用いただけます。
様々な料理にご使
用下さい。



焼よもぎ豆腐

冷凍 -18/ 販売 2年

調理方法	解凍後、揚げる、焼く、蒸す
規格：入数	(約35g×18個入) × 20P / ケース

蓬の香り豊かな豆腐です。
焼いても、揚げても旨味ですが
様々な料理にご使用下さい。



焼蓮根豆腐

冷凍 -18/ 販売 2年

調理方法	解凍後、揚げる、焼く、蒸す
規格：入数	(約35g×18個入) × 20P / ケース

自豆粒慢腐々にした蓮根を混ぜてシヤ根を幅広くご使用ください。



焼とうもろこし豆腐

冷凍 18/月

賞味 2年

調理方法

解凍後、揚げる、焼く、蒸す

規格：入数

(約 35g×18 個入) × 20P / ケース



玉蜀黍の香り豊かな豆腐です。
焼いても揚げても旨味が
増してご使用いただけます。
様々な料理にご使用下さい。



夏



焼枝豆豆腐

冷凍 18/月

賞味 2年

調理方法

解凍後、揚げる、焼く、蒸す

規格：入数

(約 35g×18 個入) × 20P / ケース



最お温夏の定番、枝豆を使用して練り上げた
最適ではもちろん、焼き物や揚げ物でも

焼菊菜豆腐

冷凍 -18°C 販売期間 2年

調理方法 解凍後、揚げる、焼く、蒸す

規格：入数 (約 35g×18 個入) × 20P / ケース



に菊菜効果があると
菊菜のミネラルが豊富で高血圧の予防。

秋

焼くるみ豆腐

冷凍 -18°C 販売期間 2年

調理方法 解凍後、揚げる、焼く、蒸す

規格：入数 (約 35g×18 個入) × 20P / ケース

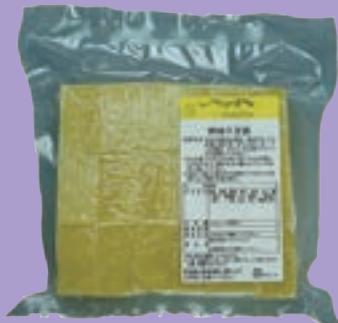


胡桃をふんだんに使用した温かい状態で
使える豆腐です。香り豊かな一品です。
天火で両面焼いて割醤油と山葵だけでも
美味しく御使いいただけます。



焼柚子豆腐

冷凍	-18/-10°C	賞味 2年
調理方法	解凍後、揚げる、焼く、蒸す	
規格：入数	(約 35g×18個入) × 20P / ケース	



口し柚子の香りを生かした豆腐です。柚子の食感が楽しめる料理に最適です。ト茶碗蒸



焼海老芋豆腐

冷凍	-18/-10°C	賞味 2年
調理方法	解凍後、揚げる、焼く、蒸す	
規格：入数	(約 35g×18個入) × 20P / ケース	



芋の王様と言われる海老芋を沢山使用して仕上げた野菜豆腐です。忙しい年末には便利な一品です。是非ご使用くださいませ。

