

# 2019年大豆屋冬のギフト

平素より、大豆屋の製品をご愛顧いただき誠にありがとうございます。ギフト販売開始より20年。数多くのお客様にご利用いただきありがとうございました大豆屋の豆腐ギフト。大量生産にはない、ぬくもりのある“安心・安全な食べ物”づくりというポリシーは不変です。今年も冬のギフトをご案内させていただきます。みなさまのご用命をお待ちしております。



ご注文・お問い合わせは  
**TEL: 0467-85-5316 FAX: 0467-85-8867**  
 〒253-0028 神奈川県茅ヶ崎市出口町1-2-3 HP: <https://www.daizuya.co.jp/>



## 時代豆

### (地大豆)シリーズ好評発売中!

大豆屋では全国選りすぐりの「在来種大豆」を原料に、日本古来の美味しさを蘇らせようと「在来種大豆」シリーズの豆腐作りを行っています。代表的なものでは当地神奈川県「津久井在来大豆」がありますが、さらに全国的な視野で様々な品種を手掛けております。

これらの在来種大豆を、大豆屋では復活の願いを込め「時代豆」(地大豆)と呼んでいます。

#### 今後の製造予定

11月第3週	埼玉県	借金無し
11月第4週	長野県	一人娘
12月第1週	滋賀県	みずくぐり
12月第2週	新潟県	越後娘
12月第3週	茨城県	茨城在来

●当店は、キャッシュレス・消費者還元事業加盟店になりました。PayPayでお支払いいただければ、**10%のポイント還元**となります。ぜひご利用ください。※クレジットカード・交通系ICカードのキャッシュレス・ポイント還元の取扱いについては現在申請中です(11月中の開始を予定)。

●茅ヶ崎市プレミアム付き商品券もご利用いただけます。

### SHONAN MARKETTA 出店中!

湘南 T-SITE で、毎月1回開催されている食のイベント“SHONAN MARKETTA”に出店しています。会場限定の商品なども取り揃えて、みなさまのお越しをお待ちしております!

## 2019年冬のギフトセット 3,800円 (消費税・送料込み)

大豆屋が自信を持ってお勧めする  
**個性豊かな6品。**  
 大豆の美味しさを食べ尽くせる  
**お豆腐セットです。**

青大豆の高濃度豆乳の風味と甘み!

① **青大豆汲み上げ豆腐 ミニ: 1丁 (230g)**  
 秋田県八郎潟「花咲農園」の青大豆(国産有機、農薬化学肥料不使用)

湯豆腐に、冷や奴に、お料理に。大豆屋店頭の人気商品  
 ② **国産有機大豆使用 絹ごし豆腐: 1丁 (330g)**  
 国産の有機大豆を使用した絹ごし豆腐です。

新食感!! やわらかくとろけるようなよせ豆腐

③ **とろりんちょよせ: 1丁 (230g)**  
 国産「黒糖黒蜜」付きです。そのままでも、黒蜜をかけてデザート感覚で食べても美味しいです。

毎年好評の「蓮根」のがんもどき  
 ④ **季節のがんもどき: 1袋 (2個入り)**  
 熊本県産「古代在来種」使用。甘みがあり美味しい蓮根です。

飲み物、お料理といろいろな用途に!  
 ⑤ **濃厚豆乳 大豆屋の豆腐の素: 1P (250g)**  
 大豆屋で豆腐作りに使用している濃厚豆乳をそのままパックしました。市販の豆乳にはない濃厚さです。

希少な国産菜種油の美味しさをご堪能ください!  
 ⑥ **油揚げ: 2枚**  
 国産大豆で生地を作り、压榨法の国産菜種油で揚げました。軽く焼いてお醤油でお召し上がりください。



## いろいろ美味しい! 濃厚豆乳



▲豆乳鍋にしても、美味しくお召し上がりいただけます。

大豆屋の濃厚豆乳は、そのまま飲んだり、コーヒーや紅茶に入れたり、スープやシチューにしたりと、いろいろとお楽しみいただけます。

## 新商品「とろりんちょよせ」



とろとろ食感のやわらかよせ豆腐に仕上げました。まさに食べる豆乳。まずはそのまま。塩やオリーブオイルをつけても、黒蜜をつけてデザート感覚で食べても美味しいです。

宮城県産「ミヤギシロメ」を使用。そのミヤギシロメの中でも最も味が良い産地のものを厳選して使用。極低温でにがりを入れ、時間をかけて固めることで

## ざる三昧セット 3,750円 (消費税・送料込み)



① **津久井在来汲み上げ豆腐 (ざる入り): 1丁 (400g)**  
 神奈川県産の津久井在来大豆使用、農薬不使用

② **青大豆汲み上げ豆腐: 1丁 (400g)**  
 国産有機、農薬化学肥料不使用の青大豆

③ **御影ざる豆腐: 1丁 (250g)**  
 国産大豆使用、有機黒胡麻ペーストと黒胡麻がたっぷり

## 大豆屋の豆腐作り 5つのこだわり

1. 昭和61年(1986年)の創業以来、国産大豆100%の豆腐作り
2. 製造工程で消泡剤(石油由来のもの)は使用しない
3. 揚げ物の油は希少な国産菜種油100%の压榨法菜種油を使用
4. 伊豆大島の『海精にがり』を100%使用し、化学的に合成された凝固剤は使用しない
5. その他、がんもどきに使用する野菜なども国産品に限定し、生産者履歴がわかるものを使用

## クーポン進呈

今年もあとわずかとなりました。1年間のご愛顧に感謝し、割引クーポンを進呈!!  
 2020年1月末日まで有効です。切り取ってお支払いの際にお出しいただきください。  
 (※ただし、ギフト商品年未予約にはご利用いただけません。また、一部対象外の商品がございます。)

## 10%OFFクーポン (4回分)

豆腐・揚げ類など  
 自家製品  
**10%割引券**



2019年12月~2020年1月まで

豆腐・揚げ類など  
 自家製品  
**10%割引券**



2019年12月~2020年1月まで

豆腐・揚げ類など  
 自家製品  
**10%割引券**



2019年12月~2020年1月まで

豆腐・揚げ類など  
 自家製品  
**10%割引券**



2019年12月~2020年1月まで

大豆屋カード会員のお客様、これまでにギフトをお申し込みいただいたことのあるお客様は、  
 2020年1月末日まで5%引きにいたします。ご利用お待ちしております!