

2017年 夏のギフトセット

平素より大豆屋の製品をご愛顧いただきありがとうございます。
梅雨に入りうっとうしい日が続いておりますが、いかがおすごしでしょうか。
どんな時でも美味しく、安心して食べられる大豆屋の豆腐ギフトのパフレットを
お送りいたします。お中元、暑中お見舞い、帰省土産などにも好評です。何卒ご検討の上
ご用命賜りますよう、ご案内かたがたお願い申し上げます。

2017年 夏のギフトセット 3,800円 (税・送料込み)



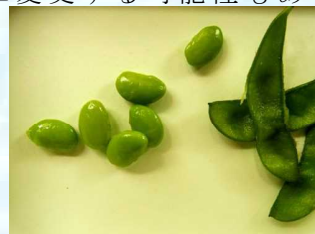
【青大豆汲み上げ豆腐】 400g
秋田県八郎潟「花咲農園」の青大豆（農業、化学肥料不使用）品種は「秋試緑1号」です。
☆青大豆独特の風味と甘みをご堪能ください
【津久井在来のおぼろ豆腐】※ 300g
神奈川県特産の在来種・津久井在来大豆を100%使用。☆生産量の少ない幻と言われる大豆の甘みがひろがります
【黒胡麻おぼろ豆腐】 230g
国産大豆と有機 JAS 認証の黒胡麻、黒胡麻ペーストを使用。
☆わざわざ醤油や、デザート感覚で黒蜜をかけても
【ふつくら、ポリリუმの油揚げ】 2枚
国産大豆で生地をつくり貴重な庄搾法国産菜種油で揚げました
☆料理に使うと菜種油のこくと香ばしさが広がります。軽く焼いて醤油をたらすのもお勧めです
【絹生揚げ】 2個入り
絹豆腐を軽く水切り、国産菜種油でカラッと揚げました。
☆さつと煮ても、焼いて食べても美味しい

ざる三昧セット 3,650円 (税・送料込み)



【青大豆汲み上げ豆腐】 400g
秋田県八郎潟「花咲農園」の青大豆（農業、化学肥料不使用）品種は「秋試緑1号」
【津久井在来のおぼろ豆腐】 400g
神奈川県特産の在来種・津久井在来大豆を100%使用。
【黒胡麻汲み上げ豆腐】 230g
国産大豆と有機 JAS 認証の黒胡麻、黒胡麻ペーストを使用。

※ 津久井在来大豆の収穫量が少なく、新潟県産在来種【肴豆】使用のおぼろ豆腐に変更する可能性もあります。



大豆屋では木、金、土曜日は各地の在来種大豆による豆腐造りに取り組んでおります。
滋賀県産在来品種【みずくぐり】
兵庫県産在来品種【夢さよう】
広島県産在来品種【茶大豆、赤大豆】
など。改良品種に比べ在来品種は収穫量が少なくばらつきも多いのですが、生産者の「その土地伝来の美味しい大豆を造りたい」というこだわりにより作りまもられています。

大豆屋カード会員のお客様、今までにギフトをお申し込みいただいたお客様は8月末日まで5%引きになります

●北海道、四国、九州は別途割増料金がかかります。通常「翌々日配達」になる北海道九州地域が航空便による翌日配達が可能です。別途**超速特別料金(864円)**が加算されます。

大豆屋ホームページ「大豆屋」で検索
<http://www.daizuya.co.jp/>

〒253-0028 神奈川県茅ヶ崎市出口町12-3
TEL: 0467-85-5316
FAX: 0467-85-8867

ブログ「茅ヶ崎大豆屋の豆腐万歳」

