

2020年大豆屋夏のギフト

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・安全な食べもの”づくりというポリシーは不変です。今年も夏のギフトをご案内させていただきます。皆様のご用命をお待ちしております。

2020年夏のギフトセット

大豆屋が自信を持ってお勧めする
個性豊かな6品。
大豆の美味しさを堪能できる
お豆腐セットです。



消費税・送料込み **3,900円**

青大豆の高濃度豆乳の風味と甘み！
青大豆汲み上げ豆腐 ミニ / 1丁 (230g)
山形県置賜地方、おきたま興農舎さんの「秘伝豆」使用。栽培期間中「農業・化学肥料」不使用。

大豆屋の「時代豆」は、津久井在来から始まった！
津久井在来大豆のおぼろ豆腐 / 1丁 (330g)
津久井在来大豆は神奈川県指定品種で、大豆本来の甘味をお楽しみいただけるお豆腐です。

黒蜜をかければヘルシーな「和風スイーツ」に！
黒胡麻おぼろ豆腐 / 1丁 (230g)
国産大豆と「有機黒胡麻」「有機黒胡麻ペースト」を使用。国産「黒糖黒蜜」付きです。

箸やすめ、お茶うけにぴったり！
広島県在来 赤大豆の煮豆 / 1袋 (140g)
広島県の在来種、赤大豆を洗双糖で丁寧に煮含めました。上品な甘さと素朴な風味があとを引くおいしさです。

煮物はもちろん、トースターなどで焼いても美味！
絹生揚げ / 1パック (2個入り)
絹豆腐を一晩水切りし、圧搾法の国産菜種油で高温でさっと一度揚げました。

希少な国産菜種油の美味しさをご堪能ください！
油揚げ / 2枚
国産大豆で生地を作り、圧搾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。

ざる三昧セット



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。

青大豆汲み上げ豆腐 / 1丁 (400g)
山形県産「秘伝豆」使用。栽培期間中「農業・化学肥料」不使用。

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。

消費税・送料込み **3,850円**

送料につきまして

ギフト料金に含まれる送料は、お届け先様の住所が本州の場合のみとなります。北海道、四国、九州は、下記の通り別途送料がかかりますので、ご了承ください。

お届け先	追加料金	到着日
本州	なし	翌日
四国	+200円	翌日
北海道	+400円	翌々日
九州	+400円	翌々日

※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8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！



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の「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

6月第3週	新潟県	越後娘
6月第4週	茨城県	茨城在来
7月第1週	埼玉県	借金無し
7月第2週	長野県	一人娘
7月第3週	滋賀県	みずくぐり



1パック 140g 入り / 296円(税抜)

新商品「赤大豆の煮豆」

広島県原産の在来大豆、「赤大豆」を使用した煮豆です。洗双糖でじっくり煮込み、やさしく味を含ませました。お豆のツヤ、絶妙な柔らかさ、コクのある上品な甘さ、そして自然な赤い色が毎日の食卓を豊かに彩ってくれます。そのまま食べても美味しいですが、ヨーグルトやアイスのトッピング、これからの季節はかき氷に載せても美味しくいただけます。ぜひ一度、御賞味ください。

※原材料 : 赤大豆、洗双糖、塩、しょうゆ (保存料不使用)
※消費期限 : 60日前後 (未開封)

大豆屋からのお知らせ

6月より営業時間に変更になりました
旧: 10:00 ~ 18:00
↓
新: 10:00 ~ 17:30
御来店の際はご注意ください。

**キャッシュレス決済の
5%還元は6月中で終了します**
ギフトの御用命はお早めどうぞ

当店では、各種キャッシュレス決済をご利用いただけます！
●PayPay ●交通系ICカード (Suica等)
●クレジットカード

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%の圧搾菜種油を使用
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、可能な限り生産者履歴がわかるものを使用

クーポン 進呈

湿度の梅雨、酷暑の夏を「国産大豆の豆腐」で乗り切りましょう！
日頃の御愛顧に感謝し、割引クーポンを進呈！2020年8月末日まで有効です。
ただし、「豆腐の日」「土曜割り」などのセール日、およびギフト商品などには併用できません。

10%OFFクーポン (4回分)

豆腐・揚げ類など
自家製品
10%割引券



2020年6月~8月末日まで

豆腐・揚げ類など
自家製品
10%割引券



2020年6月~8月末日まで

豆腐・揚げ類など
自家製品
10%割引券



2020年6月~8月末日まで

豆腐・揚げ類など
自家製品
10%割引券



2020年6月~8月末日まで