

わけあって

たしろ屋の

豆腐

こだわりの大豆、「フクユタカ」を原材料に使用。
フクユタカは九州の代表的な大豆で高タンパクの上、
にがりを用いた場合に、非常に綺麗に固まる特性を持ち、
豆腐作りに最も適した品種とされています。
ゆばどうふは水での冷却をしない為、より豆腐エキスを逃さず殺菌の繁殖も防ぎます。
きぬ薫・もめん薫はともに昔ながらの豆腐を目指し、
豆の香り、大豆の甘味を追求、柔らかさとこしのある食感に仕上がっています。

は 濱田醤油の

ひしお餅

「ひしお」とは古来「醤油」という意味。
和菓子に合うよう特別にブレンドした
当蔵自慢の醤油と、近江産の羽二重米、
北海道産の小豆あんを贅沢に使っております。
今回、関西初登場です。

華まる堂の

いきなり団子

芋は阿蘇山の火山灰質で出来た大地が育む「唐芋」を使用。
水は阿蘇山の微細な火山灰質で年月を掛けてろ過されたまろやかな水を使用し、
独特のモチモチとした美味しい食感を生み出しています。
更に、職人こだわりの団子粉配合比率で、
冷めても硬くなりにくい秘伝の生地が生まれました。
中に入れるあんこは北海道産の豆を使用。
唐芋の味に負けない、それでいて主張しすぎない
生地とのハーモニーが美味しさを生み出しています。

天草海食まるけんの

うにコロツケ

生うに一筋六〇余年、天草うにを全国にお届けしてきました。
安心と安全そして天草の味にこだわったうにコロツケは、
特製のホワイトソースに、うにをぎゅっと閉じ込め、
さつくり衣に、とろけるような「うに」の味わい。
香り高い雲丹ソースをかけてお召し上がり頂きます。
基本になるホワイトソースや副材料においても、
ひとつひとつ手作りの味を大事にしています。

四、わけあって

三、わけあって

二、わけあって

一、わけあって