



- SHONAN TOFU -

海にがり | 丹沢山水 | 吟撰大豆

湘南藤沢でとうふをつくり続けて70年
温故知新で紡ぐ とうふ本来の美味しさ

湘南の味を織りなす三つの素材 + α

- ① 湘南沖・大島で精製された「海精にがり」
 - ② 富士山・丹沢大山を源流とする「伏流水」
 - ③ 丁寧に皮をむいた宮城県産「シロメ大豆」
- α 消泡剤や乳化剤などの添加物は「不使用」

毎日の食卓に 心ほどけるひとときを
豆の力で健やかな暮らし：Well-BEANing

豆の甘みとろける まるで大トロ 濃厚とうふ



最高クラスの糖度を誇るミヤギシロメ大豆から、皮むきストレートで絞った豆乳。豊富なミネラルが豆の甘みを引き出す、大島の海精にがり。豆の風味が後を引く、とろける食感のおとうふです。お勧めはシンプルに冷奴。黒蜜きな粉で甘味にも。



スタンダードな 150g×3P タイプ



小分けで使いやすい 60g×4P タイプ

豆の味が濃いため、岩塩・白だし・オリーブオイルからラー油・肉味噌まで薬味を選びません。温めるとふんわりトロけるので、湯とうふや温奴でも楽しめます。

豆の甘みしっかり まるで中トロ 濃厚とうふ



大トロとうふをベースに温かい料理に最適な豆の甘み・風味・食感のバランスを追求したおとうふ。毎日のお味噌汁や鍋料理、湯とうふが、豆の香り豊かで格別な味わいに変化します。温めると箸にかからないほどトロけるのは大トロとうふの功罪。中トロは食シーンに広く寄り添う万能タイプです。冷奴でも程よく甘い風味をお楽しみいただけます。

こだわりの皮むき・挽きたて豆乳製法

湘南豆富は「無浸漬・皮むき」で豆乳を絞る特殊な煮釜の製法を採用しています。大豆を水に漬けて柔らかくする過程では、可溶性の糖質やタンパク質が減ります。豆乳特有の臭みは、皮に含まれる酵素や脂肪酸が原因です。製法の工夫によって大豆本来の栄養成分を守り、新鮮で雑味のない濃厚な豆乳の味を追求しています。



一般製法

10~20 時間浸漬
大豆の皮ごと絞る
消泡剤で泡消し

挽き割り大豆でも
保管中に風味劣化

湘南豆富

浸漬なし
皮をむいて絞る
消泡剤不使用

むきたて絞りで
新鮮な豆の風味

畑のシャトゥブリアン 絹の誉れ

皮むきのミヤギシロメと海精にがりの掛け合わせによる豆の甘みを、瞬間凝固という特殊製法で最大限に引き出した絹ごしカットとうふです。手切りならではのおぼろのような生地感は味なじみに優れ、とろける豆の甘みが後味に広がります。



昔ながらの 350g 一丁タイプ
家族で楽しむ冷奴や湯とうふ、餡かけに



個食向きの 200g ハーフタイプ
少量の副菜に嬉しい食べ切りサイズ

畑のシャトゥブリアン 木綿の誇り

豆とにがりと製法が引き出す豆の甘みを、さらに凝縮させて仕上げた木綿とうふです。生地をしっかりと崩して固める手仕事ならではの食感と、豆の甘みと風味が詰まった後味。和食の塩・だし・醤油の下味に溶け込みながら存在感を示します。



用途の幅が広い 350g 一丁タイプ
とうふステーキや肉とうふ、すき焼きに



手軽な使い切り 200g ハーフタイプ
冷奴や温奴のおつまみに、和え物にも

甘麴の豆花（トウファ）



ミヤギシロメ大豆の甘みに甘麴を加え素材の自然な甘みを極めた甘味とうふ。豆の甘みにこだわり抜いた、湘南豆富ならではの一品です。甘麴は長野産の米麴を使用し、ノンアルコールなのでお子様にも安心。砂糖を使わないためカロリーも抑えられます。台湾の豆花に倣ったお好みトッピングアレンジも。



上：120g の個包装タイプ

沖縄県産「黒糖蜜」5g 付き

黒糖と水だけで仕立てた香り豊かな蜜
※一般的な黒蜜は水飴や液糖がベース

下：60g×4P の小分けタイプ

アレンジしやすく、食後のプチ甘味に
※黒糖蜜は付いていません

海精にがり 100% のカットとうふを実現した「瞬間凝固」製法

大島の海精にがりは、国立公園内の海水から伝統的な塩田平釜製法で精製された100% 海水由来のにがりです。このような純粹なにごりは豆乳の凝固反応が早く、とうふの寄せを安定させるのが難しいため、油と乳化剤を混ぜて反応を遅くする方法が一般的です。湘南豆富ではにがりが豆から引き出す味わいを損なわないよう、36本のノズルでにがりを一斉に注入し、瞬時にとうふを均一に寄せる「瞬間凝固」製法を導入。カットとうふならではの甘い風味を追求しています。



癒される副菜 あまざけ麴おぼろ



日本の伝統食材である「麴」を起点に、美味しさと健康の両立を目指した一品。砂糖を使わず、米麴とミヤギシロメの素材だけで豊かな甘みを実現しました。お塩をひと振り、または白だしを回しかけると、甘みが引き立ち味わい深い副菜に。冷菜でも温菜でも楽しめます。



◀長野で160年続く老舗酒造「仙醸」の米麴甘酒を使用。ノンアルコール甘酒なので年齢やシーンを問わず安心です。



香り立つ副菜 柚子味噌麴おぼろ



和食を代表するマリナーージュのひとつ、柚子味噌。ありそうでなかったとうふとの掛け合わせは、そのまま惣菜でも、野菜や白米と和えても味わい深い斬新な一品に。柚子の果実と麴の粒を練り込む手仕事と、味噌に特有の酸凝固を手なずける職人技に支えられています。



◀日本一の柚子ブランドである徳島産の木頭柚子を使用。味噌は山形産の天然醸造・二倍米麴味噌。こだわり抜いた素材です。

肉と油のための 崩れない もち甘とうふ



とうふの硬さのメカニズムの研究から、冷たい時は硬く、加熱後はもっちりと甘く仕上がる、調理専用とうふが誕生。麻婆豆腐は絹ごしが好き、木綿豆腐は日持ちが短い、という声に応えました。ミヤギシロメの甘口な味わいは、味の濃い料理によく合います。肉とうふや肉巻きとうふ、チャンプルーなどにも。

スンドゥブ専用 柚子香る コク甘とうふ

通年で定番となった韓国のとうふ料理、スンドゥブ。チゲの辛みと甘いミヤギシロメの甘辛い味わいに、国産柚子の香りとほのかな酸味が加わったことで、コクと旨みが引き立つ特別なとうふに。柚子の爽やかな余韻がチゲのあと引く辛みを和らげて、食欲をかき立てます。



とうふ売場から今夜の献立が浮かぶ楽しさを



従来のとうふ売場では、既に決まっている献立に必要なとうふを選ぶだけの消費行動に留まっていた。そこで湘南豆富は、レシピに特化した商品を通して、偶然の発見から今夜の献立が決まる売場体験を提案します。とうふ売場で併売されている「レシピの素」とのセット陳列で訴求力は高まります。



社名	ヤシマ食品株式会社
創業	1923年（会社設立：1959年10月）
所在地	藤沢市遠藤2005-18 本社：横浜市西区戸部町6-212
製造数	10万丁 / 日・120俵 / 日（神奈川県内最大規模）
問合せ	0466-88-0012 sales@shonantofu.com 平日9-17時 商品詳細からお見積もりまでお気軽にご連絡ください



豆乳濃度 13% 以上：業界平均が低下する中で、地域の味を守る



主力の「相模の国 大山」シリーズをはじめ、神奈川の小売店へPB・留型商品を供給し、長く親しまれてきた地域の味を変えずに守っています。横浜中華街の老舗料理店、学校給食、全国規模の外食チェーンにも豆腐を供給しています。

Instagram：10ヶ月で3万フォロワーを超えた広がり



▲アカウントのフォロワーはこちら

日々の献立に役立つ「とうふレシピ動画」、とうふにまつわる深掘り情報・創作レシピをまとめた「豆知識」を発信中。「とうふのある暮らし」の価値に改めて気付いてもらい、とうふと和食の文化を次世代へ伝えることを目指しています。