

とうふ工房うのや

第2号

寒い季節には、おでん。おでんの具材にぴったりのおいしい北海道産大豆使用のがんもどき、生揚げ、味しみの良いこんにゃく、白滝も取り揃えています。豆腐風味生揚げ、小揚げをもち入り巾着して薄味のだし汁でじっくり煮込むとじゅわっとだしを含み滋味なんです。



冬におすすめしたい豆腐、とうふのふ。寄せでもない、絹でもない、木綿でもない新しい豆腐です。スンドゥブチゲやスープカレーに入れるとふわふわのあつあつで、温まりますよ～。



うのやもめん豆腐、うのやきぬ豆腐も鍋にいれるとふわ～っと大豆の香りのするおすすめの豆腐です。皆様のお越しをお待ちしています。



株式会社うのや藤井
北広島市大曲工業団地8丁目3番地2
TEL011-377-5008(受付時間 10:00～17:00)

メールアドレス info@unoyafujii.co.jp