

Beanjoy!

おいしいカドにロ福来る!

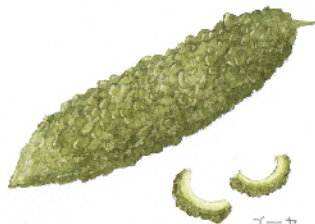


ミョウガ

カド

カド読本

豆腐懷石
くすむら



ゴーヤ



くすむらの[とうふらいふ宣言]

- くすむらは、お豆腐のおいしさを生かした料理・惣菜を通じて、「おいしたのしい」「すこやかキレイ」を応援します。
- 創業100年。昔ながらの手作りの味と日本の旬・伝統・文化を大切に、五感をゆたかに育む「とうふらいふ」を提案します。
- 原料・製法・調理法にこだわり、素材を生かした「おいしさ」プラス、常に新鮮な「よろこび」をお届けします。

くすむらは、安全でおいしい“こだわり豆腐”を通じて健康で豊かな食生活のお手伝いをいたします。



ハハ、やるね!

くすむら豆腐●まぜまぜ柚子胡椒ジュレサラダ



国産大豆とにがりによる昔ながらの製法を守り続ける、くすむらの手作り豆腐。しっかり派はもめん、ふわとろ派は絹ごしかよせ豆腐をスプーンですくって盛りつけ、お好みの夏野菜をあしらって。だし醤油と柚子胡椒を寒天やくず粉で冷やし固めたジュレで、見た目も涼やかに。くずして混ぜながらいただきます。

カラダ
ヨロコブ

夏の
いっぴん!



ジメジメ梅雨から一気に暑〜い夏到来！
残暑も含めると、食欲の落ちやすい時期って
けっこう長く続くもの。冷房の冷えなども、
夏バテや不調の原因に。そんな時期こそ「畑
のお肉」大豆製品やお豆腐の出番です！
良質のたんぱく質、ビタミン&ミネラルを
しっかりと、味付けや食べ方でさっぱりと。
体に余分な水分を溜め込まないようシソ、
みょうが、ごま、しょうが、ひじき、柑橘類等
の「利湿食材」も上手に組み合わせましょう。

まいにちヘルシー！

：からだにやさしいお惣菜：

創業100年、昔ながらの製法を頑なに守り、素材にこだわり続けてきた味匠くすむらの豆腐料理。季節ごとの旬の味わいを生かした薄味仕立てだから、舌にも体にも自然でやさしい。ダイエットや健康を気にする方にも、安心しておいしく召し上がっていただけます。



「湯葉包み海老」

1個 150円 | 162円
(本体価格) (税込価格)

海老、大豆、豆腐、魚のすり身をたねに平湯葉で包んだ人気の逸品。ふっくら蒸し上げてそのままで、お吸い物やお弁当のおかずにも。

「とうふさんの卵の花」

100g 300円 | 324円
(本体価格) (税込価格)

国産大豆100%のおからは、おいしい豆腐を作った後もしっかりおいしい。おだしの上品な旨味としっとり感が、男性にも「たべやすい」と人気です。



「ふわふわ豆腐」

1枚 170円 | 183円
(本体価格) (税込価格)

豆腐と魚のすり身、野菜がふんわりと溶けあい、香ばしさと満足感もあるくすむらNo.1惣菜。そのままでも、焼き合わせなどアレンジも自在。

くすむら
ココが
おいしい！
だから

- 大豆の甘味が生きているから、冷やしすぎない「ゆる冷や」で。
- 夏の暑い日でも15℃（冷蔵庫から出して30分程度）がベター。



「豆腐マイスター」とは

豆腐の専門知識、選び方・食べ方・楽しみ方・作り方に特化した初の豆腐食育資格。

くすむらの各店は、豆腐マイスターがいる認定店です。

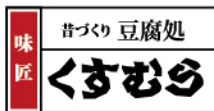
くすむらのお豆腐で
じゅちそうプラス！

生豆腐って？

くすむら豆腐マイスターが教える

「お豆腐のうま味最適温度」

くすむらの豆腐は、パック詰め後の熱殺菌処理を行わない、昔ながらの製法による「生豆腐」。消費期限は短くなりますが、豆腐本来の「ほんものの味」が生きています。では、食べる時にいちばんおいしく感じられる豆腐の温度って？ 一般的には17℃～19℃と言われますが、くすむらの豆腐は18℃～21℃（社内豆腐マイスター調べ）が最も舌になめらかで、自然の甘みをしっかりと味わえます。



■本店 味匠 昔づくり豆腐処 くすむら（販売店）

〒461-0014 名古屋市東区榎木町 3-79 電話：052-931-1456

■ジェイアール名古屋タカシマヤ B2（販売店）

〒450-6001 名古屋市中村区名駅 1-1-4 電話：052-566-8683

■松坂屋名古屋店 B1 ごちそうパラダイス（販売店）

〒460-8430 名古屋市中区栄 3-16-1 電話：052-264-3845

■名鉄百貨店メンズ館（販売店）

〒450-6001 名古屋市中村区名駅 1-2-1 電話：052-585-1742

■豆腐懐石 くすむら（飲食店）

〒461-0013 名古屋市東区飯田町 56 電話：052-937-0345（要予約）

■松坂屋名古屋店 B1 ごちそうパラダイス（販売店）

〒460-8430 名古屋市中区栄 3-16-1 電話：052-264-3819

■ジェイアール名古屋タカシマヤ B1（販売店）

〒450-6001 名古屋市中村区名駅 1-1-4 電話：052-561-6370