



ごま



しそ



おいしいカドにロ福来る!

白いごはんとは豆腐に、
彩りプラスで活力を

高温多湿な日本の夏。暑さで食欲が出ない時は、ついっいのどごしのいい麺類のメニューにたよりがち。噛む回数が減り栄養のバランスが偏ると、夏バテしやすくなります。

そんな時は、粒の炭水化物

白米と、良質のたんばく質が豊富な豆腐をベースにした「白白コンビ」で、スタミナ補給を。カラフル夏野菜や食欲を増進させるニンニクやごま、しそなどの薬味でアクセントをつければ、食も元気にすすみます。

カド カド読本

2015
夏
summer

昔づくり豆腐処くすむら—豆腐懐石くすむら—くすむら味匠亭



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。



「安全・安心・美味」
の
「くすむら」
の
「豆腐」
を
「お届け」
中
の
「宣言」
！

夏の
いっぴん!

カラダ
ヨロコブ

ハハ、やるね!

くすむら「ざる豆腐」「湯葉」 豆腐&湯葉の夏野菜どんぶり

体温を下げる働きのある大豆。夏に冷や奴を食べるのは昔の人の知恵でもありました。暑い日のランチには、ひんやりふんわり舌ざわりの良いざる豆腐と、とろとろの生湯葉を使い、ミネラル豊富なトマト、枝豆、オクラ等をトッピングした涼風どんぶりはいかが?

醤油ベースのにんにくソースは、カリカリのナッツ入りで食感アップ。



協力: 廣瀬ちえ・CHIE'S KITCHEN





おいしくまぜまぜ

たっぷりつけて

よく冷やして

ごはんに、パスタに、
そうめんや冷や奴、サラダのトッピングに。
冷蔵庫から出してすぐに食べられる、
手軽でおいしい夏のお助け惣菜です。

夏の

「ぶっかけDX」 (豆腐のかば焼)

ひつまぶし風に、薬味をのせて、
だしをぶっかけ! DX

店頭販売価格 573円
(本体価格 530円)

豆腐のかば焼・
九条葱・はじかみ・
焼のり・わさび・だし

●店舗・時期により
内容が変わる場合があります。



「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。

店頭販売価格 1、296円
(本体価格 1、200円)

「百年とうふ」

大正三年創業から受け継がれる
匠の技が生み出した逸品豆腐。

手みやげにおすすめ!
お豆腐ギフム

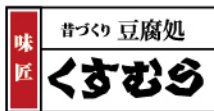
- 一、何もつけずそのまま冷ややっこで。
- 二、こだわりの塩や醤油で、甘みを堪能。
- 三、ちりめん山椒やオリーブオイルをかけて。

大豆の甘みと香り際だつ、コクのある仕上がり。創業百年を記念し、くすむら伝統の味を極めた濃厚豆乳入りおぼろ豆腐『百年とうふ』が生まれました。

大豆選びにもこだわり抜き、北海道産「大袖の舞」と愛知県産「フクユタカ大豆」をブレンド。にがりにはミネラル豊富な「瀬戸の浜にがり」、水は木曽川の伏流水と、すべての素材を厳選。また、消泡剤無添加の豆乳に豆腐を浸すことで大豆の旨味を包み込み、贅沢な味わいに仕上げました。

国産大豆から生まれる昔ながらの日本の味を大切に、旬の味わいとすこやかな食の提案をお届けします。豆腐・あげ・厚あげ・がんも・湯葉・惣菜・弁当・デザート・懐石料理 等





■本店 味匠 昔づくり豆腐処 くすむら (販売店)

〒461-0014 名古屋市東区樺木町 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

■豆腐懷石 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