



実りの秋こそ、
元氣な
からだづくり

俳句に「大豆干す」「新大豆」という秋の季語があるように、豆腐の原料となる大豆も十月から十二月にかけて収穫が始まります。暑かった夏におつかれ気味の胃腸や気を整え、秋は冬に向けて寒さに負けない身体をつくる時期。大豆などのたんぱく質、穀類・いも類などの炭水化物、免疫力を高めるきのこ類、銀杏や栗、梨など実になるものをしっかり食べて、養生を心がけましょう。

おいしくカドにロ福来る

2015
秋
autumn

カド
カド読本

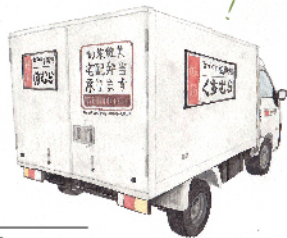
昔づくり豆腐処 くすむら 一豆腐懐石 くすむら



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。



冷蔵冷凍車の
配送中!

秋の
いっぴん!

カラダ
ヨロコブ

ハハ、やるね!

くすむら「京あげ」 おあげマルゲリータ

手軽に使える「油揚げ（薄揚げ）」は、三大栄養素のたんぱく質・脂質・炭水化物を含む栄養価の高い優れたもの。ふっくらおあげを半分の厚さに切って麦味噌をまぜたソースを塗り、蓮根やきのこ、銀杏をトッピング。チーズをのせてオーブントースターで下はパリッ、上はトロ〜リとなるまで焼いて「おあげピザ」に。

協力：廣瀬ちえ・CHIE'S KITCHEN



まいにち
ヘルシー!

くすむら
豆腐マイスター
おすすめ!!

赤味噌の風味が
「大人の名古屋味」

がっ

くら

大豆

が

いっ

っ

ぱい

!



「麻婆大豆」

“畑のお肉”大豆がゴロゴロ、
お豆腐好きのための麻婆の素。

150g 店頭販売価格 410円
(本体価格 380円)

麻婆「豆腐」ではありません、麻婆「大豆」です。赤味噌を使ったコクのある味わいをベースに“畑のお肉”大豆がそのまま入って、他にはないまろやかな甘みに、山椒の辛味・香味も本格派。絹ごし・ソフト・木綿と、お好きな風味・食感の豆腐でおためしあれ。

●味匠くすむら全店でお買い求めいただけます。
ギフトセットもご用意しています。(在庫あり)
味匠くすむらホームページ <http://www.kusumura.ooe.jp>



「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。

「おあげさん」

くすむらの

旨味をギュッ。

手間ひまかけて、

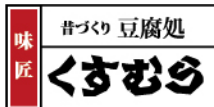
くすむらのお豆腐で
ごちそうプラス!

厳選された愛知県産大豆フクユタカと苦汁(にがり)を使ったくすむらの「おあげさん」は、肉厚でふっくら、職人がこだわりの豆腐を一枚一枚丁寧に二度揚げしてつくっています。さらりとした上質のなたね油で揚げた厚みのあるあげは、おだしをたっぷりとふくみ、煮物に最適。さっと炙ればカリッと香ばしく、そのままでごちそうに。赤味噌をはさんだ『名古屋あげ』は、両面をこんがり焼くだけで、ごはんやお酒にぴったりのごちそうプラス!になります。ぜひ食べくらべてみてください。



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

SHOP INFORMATION



- 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