



しょうが



とうがらし



白菜

食べると体がポカポカしてくる「ねぎ・しょうが・とうがらし」。それぞれ独特の辛味があり、ねぎにはアリシン、しょうがはショウガオール、とうがらしはカプサイシンと、いずれも代謝をアップさせ、血行を促進する成分が含まれます。これらと同じく体を温める根菜類やビタミンCが豊富で消化吸収のいい白菜、豆腐といっしょに熱を加えたあつたか料理で食べれば、冷え対策も万全です。

火を入れた料理で、
冷え・風邪知らず。

おいしいカドにロ福來了

2015-16

冬

winter



カド読本

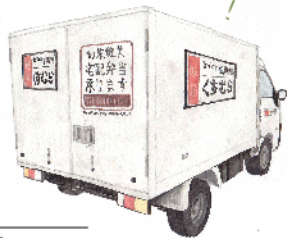
昔づくり豆腐処 くすむら 一豆腐懐石 くすむら



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!

カラダ
ヨロコブ冬の
いっぴん!

ハハ、やるね!

くすむら まるごとざる豆腐の
スンドゥブチゲ

冷えや糖質が気になる人に特におすすめなのが、韓国料理のキムチやスンドゥブ（豆腐）を使ったチゲ（鍋）。赤韓国唐辛子・しょうが・にんにくをはじめ、白ねぎ・白菜・にら・黒きくらげ・豆腐など、「体を温める食材オールスターズ」に、塩麹・味噌の発酵食品でさらに冷え知らず。風邪をひきそう…と感じたら、今夜は体の中からポカポカしましょ。

協力：廣瀬ちえ・CHIE'S KITCHEN





こんにやく田楽

国産のこんにやく芋を使い、地釜で炊いたぷりぷりのこんにやく

豆腐田楽

国産大豆100%、硬めの田楽用豆腐で味わいしつかり

生麩田楽

香りのいいよもぎがたっぷり、おもちのようなもちもち食感の生麩

こんにやくを炙って、アツアツを田楽味噌で!

「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。



おこた(こたつ)にはいってお餅を焼いて…懐かし昭和の冬の風景。少し目先をかえて、卓上コンロで「田楽」パーティーはいかが? 田楽味噌は温めておき、ゆずや山椒、胡麻などで香りとうま味を添えて。手軽でおいしい、おつまみにもぴったりです。

くすむら

「三色田楽」

こんにやく田楽 店頭販売価格 152円 (本体価格 140円)

豆腐田楽 店頭販売価格 141円 (本体価格 130円)

生麩田楽 店頭販売価格 162円 (本体価格 150円)

●味匠くすむら全店でお買い求めいただけます。

くすむらのお豆腐で
ごちそうプラス!

「豆腐の旨味」

って?!



四角四面で白くて、
どんな食材とも相性がいい。
お豆腐のイメージは「シンプル」そのもの。
そのまま食べてみるとよくわかる、
くすむらの考える豆腐の「旨味」とは?

旨味の理由 1 原料

契約栽培による国産100%の大豆を使用。愛知県産フクユタカと北海道産大袖の舞をブレンドすることにより、タンパク質・糖分バランスなど互いの大豆の「持ち味」を引き出しています。

旨味の理由 2 製法

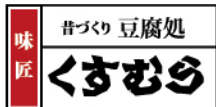
〈消泡剤無添加〉に対応した高性能釜を一部導入、加水量を調整し、豆腐の旨味を引き出せるよう濃いめの豆乳を製造、大豆の旨味を活かすにがりで寄せています。

くすむらの 旨味 豆腐

何もつけず、または少量の塩のみで食べた時に、しっかりとした大豆の旨味・甘み・コクが感じられるお豆腐。それでいてしつこくなく、毎日食べても飽きないやさしい味わいを大切にしています。

●豆腐・あげ・厚揚げ・がんも・湯葉・惣菜・弁当・デザート・懐石料理等●くすむらは、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。

SHOP INFORMATION

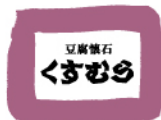


■本店 味匠 昔づくり豆腐処 くすむら (販売店)
〒461-0014 名古屋市東区榑木町 3-79 電話：052-931-1456

■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