

Beanjoy!

おいしいカドにロ福来る!



レンコン

カド

カド
読本

豆腐懷石
くすむら



シメジ



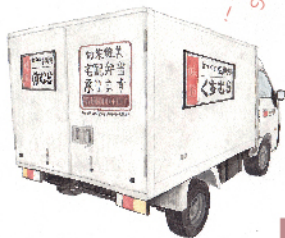
サトイモ



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!



カラダ
ヨロコブ

秋の
いっぴん!

くすむら黄金あげ とろふわきのこソースステーキ

国産大豆使用、なめらかな舌ざわりとボリューム感が人気の『くすむら黄金あげ(絹こし生あげ)』で、秋のべっぴんステーキ。ソースは山芋をトロトロにすりおろし、おだしに白味噌・薄口醤油・塩で調味。にんにくのみじん切りと醤油、バルサミコ酢がかくし味のきのこソースをトッピングして、熱々をどうぞ。

食欲の秋とばかりに、行楽やイベント等での食生活が乱れ、つい食べ過ぎたり…。内臓の疲れは、体を冷やす原因に。秋は腸内環境を整えて免疫力を高め、風邪をひきにくい体を準備する「養生の季節」です。野菜や海藻、きのこ、いも類は、繊維質やビタミン・ミネラルが豊富。さらに「畑のお肉」と呼ばれる大豆食品でタンパク質・サポニンをしつかり摂ることで、冬支度はパーフェクト! 食欲よりも「味覚の秋」を健やかに満喫しましょう。

まいにちヘルシー！

：からだにやさしいお惣菜：

くすむらの豆腐マイスターが、お豆腐のおいしさを引き出した健康志向のお弁当を監修。豆腐、厚揚げ、おあげ、湯葉等100%国産大豆使用。「しっかり食べても重くない!」

ふんわりやさしい味わい&からだ想いの季節限定弁当です。



豆腐マイスターおすすめ!!
とうふらいふBENTO

店頭小売価格 **650円** | **702円**
(本体価格) (税込価格)



「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。



豆乳クリームコロッケや
豆腐ハンバーグ、湯葉いなりなど、
くすむら人気のお惣菜を
選替わりでお楽しみいただけます。



創業100年、昔ながらの製法にこだわるくすむらの豆腐は、厳選した国産大豆のみを使用、パック包装後火入れをしない「生豆腐」です。まずはそのまま、大豆本来の「滋味・滋養」を味わってみてください。



国産大豆から生まれる昔ながらの日本の味を大切に、旬の味わいとすこやかな食の提案をお届けします。



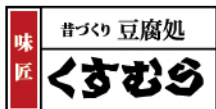
くすむらのお豆腐で
ごちそうプラス!

「大豆の旬はいつ?」

まるごとおいしい・カラダにうれしい

豆腐の原料となる大豆。収穫時期により夏大豆・中間大豆・秋大豆と種類が異なり、豆腐用には主に11月以降に収穫される「秋大豆」が使われます。

それを乾燥させ貯蔵し、「新豆」として出回るのは年末から2月頃です。新鮮な豆で作られる豆腐は、舌ざわりやうま味、栄養価も格別。なるほど、大豆の旬は「寝かせて待て」なんです。



■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