

東村山ブランド18

大豆工房 むさしの庵

『すぐりゆば・たぐりゆば ・白・緑・紅』

すぐりゆば120g 756円
たぐりゆば白 540円
紅・緑 648円

武蔵野でこだわりの水と材料と技の追求が実を結ぶ

「奥多摩源流の地下水」を活かし、独自製法で製造されている湯葉。クリーミーな舌触りが楽しめる「たぐりゆば」は純国産大豆使用。豆乳をたっぷり含み、旨味と風味を堪能できる湯葉です。「すぐりゆば」は「たぐりゆば」を棒状に巻いた、どんな料理にも使えるボリュームのある巻ゆば。さらに、希少な山形産「紅大豆」を使用した「紅たぐり湯葉」と緑色が特徴の「越後みどり」100パーセントを原料にした「緑たぐり湯葉」は見た目も艶やか、それぞれの大豆の風味と味わいを堪能できます。

■東村山市青葉町1-10-15 [久米川駅から徒歩5分] ■TEL:042-390-3588 ■営業時間:8:30~18:30 ■休日:日・祭 ■駐車場:有

■URL <http://www.musashinoyuba.com/>



ゆば