使用大豆産地一覧

(2024/10/7現在)

	品　名	産　地
豆富	おぼろ豆富 250g	①秋田 岩手 ②北海道
	京禅味きぬ豆富 300g	
	ゆず皮入り絹 300g (春・夏)	
	ゆず皮入り鍋 300g (秋・冬)	
	京のおぼろ豆富 300g	
	温めて食べるおぼろ豆富(たれ付)300g	
	京のおぼろ豆富(たれ付) 300g	
	国産大豆の絹ごし 150g	
	国産大豆のおぼろ豆富 150g	
	国産大豆・国産柚子の柚子とうふ 150g	
	すだちとうふ 150g	
	梅肉とうふ 150ｇ (春・夏)	
	ふろ吹きとうふ(柚子白味噌) 150g(秋・冬)	
	枝豆とうふ　150ｇ	
	湯葉が入ったふわっとおぼろ　150g	
	都 京とうふ 150g×2	
	都 きぬ 150g×2	
	京の湯とうふ 150g×2	
	京の冷やっこ 150g×2	
	柚子とうふ　150g×2	
	京の鍋とうふ 150g×2	
	ふわふわ充填とうふ 150g×2	
	京名物 冷やっこ 400g (春・夏)	
	京名物 柚子入り絹 400g (春・夏)	
	京名物 鍋とうふ 400g (秋・冬)	
	京名物 柚子入り鍋 400g (秋・冬)	
	京都 冷やしとうふ 400g (春・夏)	
	京都 湯とうふ 400g (秋・冬)	
	禅味 冷奴豆富 500g (春・夏)	
	禅味 鍋とうふ 500g (秋・冬)	

豆乳	1kg豆乳 1000g	①秋田・岩手 ②北海道
	T&Fはちみつとうにゅう 150g	
	けんこう仕込豆乳 150g	

	品　名	産　地
豆富	京北野 もめん 250g	①秋田 岩手 ②北海道
	京北野 絹ごし 250g	
	京仕込 木綿 250g	
	京仕込 きぬごし 250g	
	冷奴絹ごし 350g (春・夏)	
	鍋用木綿とうふ 350g (秋・冬)	
	染みる木綿	
湯葉	葛とうふ 120g	①秋田・岩手 ②北海道
	くみあげ湯葉 80g	
	京の生ゆば 1枚入	
	豆乳入り京都さしみ湯葉	
豆富	京北野 焼とうふ 250g	秋田
	北野天神 豆富百選 絹 250g	
	北野天神 豆富百選 木綿 250g	
	豆乳入りおぼろ豆富 200g	
	禅味 固とうふ 350g	
	紅梅とうふ 300g　500g	
	竹ざるとうふ 400g	
	禅味 京とうふ 250g	
	冷奴用ざるもり豆富 200g	①秋田・岩手②北海道
おから	雪花菜(おから)粉 80g	①秋田・岩手 ②北海道
	乾燥おから	
揚げ	飛龍頭	秋田
	季節がんも	
	おざぶ揚げ 1枚	
	揚げとうふ	カナダ
	ひとくちがんも	
	北野天神 京のお揚げ 1枚	
	北野天神 京のお揚げ（小） 1枚	
	北野天神 京の手揚げ 1枚	
	禅味 京のお揚げ	

●①②の異なる銘柄の大豆を気温や大豆の含水量などの状況に応じて最適な配合でブレンドして使用しております。

●同一品種内では使用状況や入荷量に応じて産地に変更があることがあります。

●一部のPB・ギフト等の限定商品は記載しておりません。お手数ですが弊社までお問い合わせください。

京とうふ加悦の里株式会社