

使用大豆産地一覧

(2024/12/17現在)

	品名	産地		品名	産地	
豆 富	おぼろ豆富 250g	①秋田 ②北海道	豆 富	京北野 もめん 250g	①秋田 ②北海道	
	京禅味きぬ豆富 300g			京北野 絹ごし 250g		
	ゆず皮入り絹 300g (春・夏)			京仕込 木綿 250g		
	ゆず皮入り鍋 300g (秋・冬)			京仕込 きぬごし 250g		
	京のおぼろ豆富 300g			冷奴絹ごし 350g (春・夏)		
	温めて食べるおぼろ豆富(たれ付) 300g			鍋用木綿とうふ 350g (秋・冬)		
	京のおぼろ豆富(たれ付) 300g			染みる木綿 380g		
	国産大豆の絹ごし 150g			染みる豆富 380g		
	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		湯 葉	葛とうふ 120g	①秋田 ②北海道	
	すだちとうふ 150g			くみあげ湯葉 80g		
	梅肉とうふ 150g (春・夏)			京の生ゆば 1枚入		
	ふろ吹きとうふ(柚子白味噌) 150g(秋・冬)			豆 富	京北野 焼とうふ 250g	青森
	枝豆とうふ 150g		北野天神 豆富百選 絹 250g			
	湯葉が入ったふわっとおぼろ 150g		北野天神 豆富百選 木綿 250g			
	都 京とうふ 150g×2		豆乳入りおぼろ豆富 200g			
	都 きぬ 150g×2		禅味 固とうふ 350g			
	京の湯とうふ 150g×2		紅梅とうふ 300g 500g			
	京の冷やっこ 150g×2		竹ざるとうふ 400g			
	柚子とうふ 150g×2		禅味 京とうふ 250g			
京の鍋とうふ 150g×2	冷奴用ざるもり豆富 200g (春・夏)	①秋田②北海道				
ふわふわ充填とうふ 150g×2		お か ら	雪花菜(おから)粉 80g		①秋田 ②北海道	
京名物 冷やっこ 400g (春・夏)	乾燥おから					
京名物 柚子入り絹 400g (春・夏)						
京名物 鍋とうふ 400g (秋・冬)		揚 げ	飛龍頭	青森		
京名物 柚子入り鍋 400g (秋・冬)	季節がんも					
京都 冷やしとうふ 400g (春・夏)	おざぶ揚げ 1枚					
京都 湯とうふ 400g (秋・冬)	揚げとうふ 50g					
禅味 冷奴豆富 500g (春・夏)	ひとくちがんも		カナダ			
禅味 鍋とうふ 500g (秋・冬)	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 1枚					
豆 乳	1kg豆乳 1000g	①秋田 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					

- 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。