



# こだわりの ゆば 豆腐 のご案内

## 三つのこだわり

- 〈 原料 〉 国産大豆 100%
- 〈 水 〉 浄水した軟水
- 〈 作り方 〉 全て手作り

株式会社 鈴喜

総合食品商社

生ゆばの刺身



生  
ゆば



刺身用生ゆば  
95g×2

《 生ゆばの刺身 》

国産大豆ならではの甘味と香り又、独自の製法により実現したとろけるような食感が特徴です。お刺身の盛合せにしてもお寿司にしても良く合います。

そばのルチンと大豆のイソフラボンを同時に食して頂けるヘルシーで健康的なメニューです。

冷しゆばそば



温生ゆばそばセット



夏期メニューとしておすすめ致します。  
冷たいそばと生ゆばがとても良く合います。

冷しそばセットも出来ます。

とろりあつあつ

# ゆば天ぷら



新・生ゆば 95g×2

生ゆばを天ぷらにして熱を通す事により、まったりとした食感になり、コクとまろやかさも一層増して、生とは一味違った味わいです。新・生ゆばは冷凍保存出来、ロスが出ないとご好評頂いています。

温  
ゆば天そば



生  
ゆば天丼



天ざるゆば・豆腐セット



豆腐とゆばを添えると、見た目も豪華なセットに

ミニゆばあんかけ丼セット



そのままカットしてご飯にのせて餡をかければゆばあんかけ丼の出来上がり

濃厚とろり豆腐の冷奴

# お豆腐



濃厚豆腐 150g

国産大豆 100%使用の手作り濃厚豆腐です。職人の手による特殊な製法で、過去最高の逸品が誕生しました。



## ゆば豆腐

豆腐にゆばを混ぜ込んだ食感が楽しいお豆腐です。



ゆば豆腐  
150g



## そば豆腐

常陸秋蕎麦粉を使用し、そばの実を加えました。そばの風味と実の食感を楽しめます。



そば豆腐  
150g



## まろやか豆腐(白)

濃厚な大豆の甘みが味わえる逸品です。まろやかでデザートのような味わいです。



まろやか豆腐(白)  
500g

生ゆばそば



冷凍ゆば

生ゆばと同じ素材を使用し、使いやすい1人前の量で冷凍しました。解凍もしやすく、冷凍する事によって、生ゆばよりも長く保存できます。天ぷら・あんかけ等に使用して頂けます。



冷凍ゆば(一本)  
10本/P

ゆばあんかけ丼



ゆば天ざる



冷凍汲み上げゆば

丁寧に汲み上げたゆばを急速冷凍しました。豆乳も入っているので、とろとろ滑らかな喉ごしです。解凍するだけで、簡単にメニューが出来上がります。

ゆばあんかけ



ゆばあんかけ

こだわりの生ゆばをなめらかでコクのあるあんとして冷凍しました。優しい味わいがお口の中に広がります。温めておそばやご飯等にかけてお召し上がり下さい。



ゆばあんかけ丼の具  
140g×5

ゆばそば



ミニゆばあんかけ丼セット



手づくり豆腐

# 特製 豆乳



特製豆乳170cc

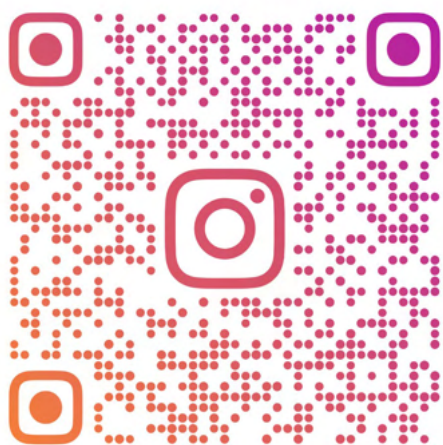
厳選した国産大豆を100%使用し、無添加・無着色で仕上げましたので、大豆本来の味・香りを楽しむ事が出来ます。また、簡単な調理で様々なヘルシーメニューをお試し頂けます。

豆乳鍋  
(鶏)



豆乳鍋  
(鴨)





YUBAKI\_OTAKI

生湯葉とお豆腐 専門店「ゆば喜」

〒298-0224

千葉県夷隅郡大多喜町堀之内字山中966

インスタグラムもやっております！

株式会社 **鈴喜**

販売元

●本社 〒132-0001  
東京都江戸川区新堀 1-14-16  
TEL03-3679-1877 FAX03-3676-4116  
E-mail:tokyo@suzuki-gf.co.jp  
<http://www.suzuki-gf.co.jp/>

●茨城営業所 〒300-0066  
茨城県土浦市虫掛 3509  
TEL029-821-2404 FAX029-824-6458

●千葉営業所 〒298-0212  
千葉県夷隅郡大多喜町猿稻 618-1  
TEL0470-82-3212 FAX0470-82-3227