

厳選豆乳

Banrai Select Soymilk

1 冷却豆乳



【特徴】

国産大豆フクユタカ100%使用(遺伝子組換え大豆は使用していません)。防腐剤を一切使用しない無添加豆乳です。独自製法で大豆の風味・栄養・凝固性を損なわずに殺菌処理をしています。大豆固形分が12%以上、大豆本来の甘味とコクが生きた豆乳で、豆腐用としてレギュラータイプ。

【使用大豆】

国産大豆 フクユタカ

2 ロングライフ・国産豆乳



【特徴】

国産大豆フクユタカ100%使用(遺伝子組換え大豆は使用していません)。賞味期限が製造日より270日のLL豆乳です。特殊製法により凝固性を損なわず減菌処理をし、大豆固形分11%以上で豆腐用としてもご利用できます。

【使用大豆】

国産大豆 フクユタカ

3 北海道豆乳



【特徴】

北海道産大豆トヨマサリ100%使用(遺伝子組換え大豆は使用していません)。沖縄県産海水にがりを添付していますので、簡単に手造り豆腐が楽しめます。メニューに使用大豆を標記すれば、ブランド力のある豆腐料理となりお店の代表的なメニューに!

【使用大豆】

北海道産 トヨマサリ

4 ナンブシロメ豆乳



【特徴】

岩手県産大豆ナンブシロメ100%使用(遺伝子組換え大豆は使用していません)。大豆本来の甘味・旨味が生きた高濃度豆乳、大豆固形分13.5%です。沖縄県産海水にがりを添付していますので、簡単に手造り豆腐が楽しめます。

【使用大豆】

岩手県産 ナンブシロメ

5 黒豆豆乳



【特徴】

国産黒大豆と岩手県産大豆を使用したブレンド豆乳(遺伝子組換え大豆は使用していません)。沖縄県産海水にがりを添付していますので、簡単に手造り豆腐が楽しめます。たいへん食味が良く、通常の豆腐と色も違うので差別化メニューとしてお役に立ていただけます。

【使用大豆】

国産黒大豆 岩手県産大豆

6 青豆豆乳



【特徴】

岩手県産青大豆秘伝種使用(遺伝子組換え大豆は使用していません)。沖縄県産海水にがりを添付していますので、簡単に手造り豆腐が楽しめます。青大豆独特の変わり豆腐(翡翠豆腐)ができますので差別化メニューとしてお役に立ていただけます。

【使用大豆】

岩手県産 青大豆

7 大豆まるごと豆乳



【特徴】

国産大豆100%。無添加豆乳。(遺伝子組換え大豆は使用していません)。独自の製法により、オカラを出さずに作った豆乳なので大豆の栄養分をまるごと摂取できます。大豆まるごと豆腐用としてもご利用できます。

【使用大豆】

国産大豆

萬来鍋で、自分だけのできたて豆腐を。

【美味しい手造り豆腐が10分でできる蒸気鍋】

コトコトと

音をたてるお鍋を前に、
ワクワクする心とおなか。
そっとふたを開ければ、
やわらかな湯気が
あたりを包みます。

