

使用大豆産地一覧

(2021/11/9現在)

品名	産地
おぼろ豆富 250g	秋田 岩手 石川 富山 滋賀
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	
柔らかおぼろ豆富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	
人参とうふ 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	
T&F京のおぼろとうふ 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)	

品名	産地
1kg豆乳 1000g	秋田 岩手 石川 富山 滋賀
T&Fはちみつとうにゅう 150g	滋賀
けんこう仕込豆乳 150g	滋賀

品名	産地
京北野 もめん 250g	秋田 岩手 石川 富山 滋賀
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)	

品名	産地
湯葉とうふ 120g	秋田 岩手 石川 富山 滋賀
くみあげ湯葉 80g	
京の生ゆば 1枚入	
極厚 京の生湯葉 1枚入	
豆乳入り京都さしみ湯葉(タレ付) 70g×2	

品名	産地
京北野 焼とうふ 250g	石川 富山 山形
禅味 炭焼とうふ 250g	
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	
竹ざるとうふ 400g	
禅味 京とうふ 250g	
冷奴用ざるもり豆富 200g	

品名	産地
雪花菜(おから)粉 80g	秋田 岩手 石川 富山 滋賀
乾燥おから	

品名	産地
飛龍頭	石川 富山 山形
おざぶ揚げ 1枚	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	

- 記載されていない商品がありましたら弊社までお問い合わせください。
- 複数の産地があるものは各産地の大豆をブレンドして使用しております。
この際の配合比率は気温や大豆の含水量などによって変動することがあります。