

使用大豆産地一覧

(2026/2/8現在)

品名	産地	品名	産地
豆富	①秋田 ②北海道 ③岩手	京北野 もめん 250g	①秋田 ②北海道 ③岩手
おぼろ豆富 250g		京北野 絹ごし 250g	
京禅味きぬ豆富 300g		京仕込 木綿 250g	
ゆず皮入り絹 300g (春・夏)		京仕込 きぬごし 250g	
ゆず皮入り鍋 300g (秋・冬)		冷奴絹ごし 350g (春・夏)	
京のおぼろ豆富 300g		鍋用木綿とうふ 350g (秋・冬)	
温めて食べるおぼろ豆富(たれ付)300g		染みる豆富 380g	
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		湯葉	①秋田 ②北海道 ③岩手
国産大豆・国産柚子の柚子とうふ 150g		葛とうふ 120g	
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)	①秋田		
枝豆とうふ 150g		豆富	①青森 ②北海道 ③岩手
湯葉が入ったふわっとおぼろ 150g	②北海道	京北野 焼とうふ 250g	
都 京とうふ 150g×2		禅味 京とうふ 250g	
都 きぬ 150g×2	③岩手	禅味 絹とうふ 250g	
京の湯とうふ 150g×2		豆乳入り寄せとうふ 200g	
京の冷やっこ 150g×2		禅味 固とうふ 350g	
京の鍋とうふ 150g×2		紅梅とうふ 300g 500g	
ふわふわ充填とうふ 150g×2		竹ざるとうふ 400g	
涼味 柚子やっこ150g×2 (春・夏)		京の焼とうふ 350g	
京の柚子とうふ150g×2		冷奴用ざるもり豆富 200g (春・夏)	①秋田②北海道③岩手
京名物 冷やっこ 400g (春・夏)	おから		
京名物 鍋とうふ 400g (秋・冬)		雪花菜(おから)粉 80g	①秋田 ②北海道 ③岩手
京名物 柚子入り鍋 400g (秋・冬)		乾燥おから	
京都 冷やしどうふ 400g (春・夏)			
京都 湯とうふ 400g (秋・冬)		揚げ	①青森 ②北海道
禅味 冷奴豆富 500g (春・夏)		飛龍頭	
禅味 鍋とうふ 500g (秋・冬)		季節がんも	
		おざぶ揚げ 1枚	
豆乳		揚げとうふ 50g	
1kg豆乳 1000g		厚揚げ	
けんこう仕込豆乳 150g		ひとつちがんも	②北海道
		京のお揚げ 1枚	
		京のお揚げ (小) 1枚	
		禅味 京のお揚げ 1枚	

●①②③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。

●一部の留型・PB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。