

# 使用大豆産地一覧

(2025/7/1現在)

豆  
富

| 品 名                      | 産 地                |
|--------------------------|--------------------|
| おぼろ豆富 250g               | ①秋田<br>②北海道<br>③岩手 |
| 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             |                    |
| 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               |                    |
| 湯葉が入ったふわっとおぼろ 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            |                    |
| 柚子とうふ 150g×2             |                    |
| 京の鍋とうふ 150g×2            |                    |
| ふわふわ充填とうふ 150g×2         |                    |
| 涼味 柚子やっこ150g×2           |                    |
| 京名物 冷やっこ 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)       |                    |

豆  
乳

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| 1kg豆乳 1000g       | ①秋田<br>②北海道<br>③岩手 |
| T&Fはちみつとうにゅう 150g |                    |
| けんこう仕込豆乳 150g     |                    |

豆  
富

| 品 名                | 産 地                |
|--------------------|--------------------|
| 京北野 もめん 250g       | ①秋田<br>②北海道<br>③岩手 |
| 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) |                    |
| 染みる木綿 380g         |                    |
| 染みる豆富 380g         |                    |

湯  
葉

|            |             |
|------------|-------------|
| 葛とうふ 120g  | ①秋田<br>②北海道 |
| くみあげ湯葉 80g |             |
| 京の生ゆば 1枚入  |             |

豆  
富

|                      |            |
|----------------------|------------|
| 京北野 焼とうふ 250g        | 青森         |
| 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 500g      |            |
| 竹ざるとうふ 400g          |            |
| 禅味 京とうふ 250g         |            |
| 冷奴用ざるもり豆富 200g (春・夏) |            |
|                      | ①秋田②北海道③岩手 |

お  
か  
ら

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| 雪花菜(おから)粉 80g | ①秋田<br>②北海道<br>③岩手 |
| 乾燥おから         |                    |

揚  
げ

|                   |    |
|-------------------|----|
| 飛龍頭               | 青森 |
| 季節がんも             |    |
| おざぶ揚げ 1枚          |    |
| 揚げとうふ 50g         |    |
| 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 1枚       |    |

- 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。

京とうふ加悦の里株式会社