

# 使用大豆産地一覧

(2019/10/29現在)

品名	産地	品名	産地		
豆腐	秋田 福井 石川 滋賀	おぼろ豆腐 250g	石川 新潟 茨城		
		京禅味きぬ豆腐 300g			
		ゆず皮入り絹 300g (春・夏)			
		ゆず皮入り鍋 300g (秋・冬)			
		京のおぼろ豆腐 300g			
		国産大豆の絹ごし 150g			
		国産大豆のおぼろ豆腐 150g			
		国産大豆・国産柚子の柚子とうふ 150g			
		都 京とうふ 150g×2			
		都 きぬ 150g×2			
		京の湯とうふ 150g×2			
		T&F京のおぼろとうふ 150g×2			
		辛子とうふ 150g×2 (春・夏)			
		梅肉とうふ 150g×2 (春・夏)			
		ふろ吹きとうふ(柚子白味噌) 150g(秋・冬)			
		旨二郎仕立て冷奴 150g (春・夏)	湯葉	くみあげ湯葉 80g	秋田 福井 石川 滋賀
		旨二郎仕立て温奴 150g (秋・冬)		京の生ゆば 1枚入	
		京名物 冷やっこ 400g (春・夏)		極厚 京の生湯葉 1枚入	
		京名物 柚子入り絹 400g (春・夏)		豆乳入り京都さしみ湯葉(タレ付) 70g×2	
		京名物 鍋とうふ 400g (秋・冬)	おから	雪花菜(おから)粉 80g	秋田 福井 石川 滋賀
		京名物 柚子入り鍋 400g (秋・冬)		乾燥おから	
		京都 冷やしとうふ 400g (春・夏)	揚げ類	飛龍頭	石川 新潟 茨城
		京都 湯とうふ 400g (秋・冬)		おさふ揚げ 1枚	
		禅味 冷奴豆腐 500g (春・夏)		ひとくちがんも	カナダ
		禅味 鍋とうふ 500g (秋・冬)		北野天神 京のお揚げ 1枚	
		湯葉とうふ 120g		北野天神 京のお揚げ(小) 1枚	
京北野 もめん 250g	北野天神 京の手揚げ 1枚				
京北野 絹ごし 250g	京のお揚げ 1枚				
京仕込 木綿 250g	手揚げ 京お揚げ 1枚				
京仕込 きぬごし 250g	ぼってり揚げ 1枚				
冷奴絹ごし 350g (春・夏)					
鍋用木綿 350g (秋・冬)					
豆乳	秋田 福井 石川 滋賀	1kg豆乳 1000g	滋賀		
		T&Fはちみつとうにゅう 150g			
		けんこう仕込豆乳 150g			

- 記載されていない商品がありましたら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。