

# 使用大豆産地一覧

(2020/04/13現在)

品名	産地	品名	産地	
豆 富	秋田 岩手 福井 富山 滋賀	おぼろ豆富 250g	石川 福井 富山	
		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		
		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		
		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		
		辛子とうふ 150g(春・夏)		
		梅肉とうふ 150g (春・夏)		
		ふろ吹きとうふ(柚子白味噌) 150g(秋・冬)		
		旨二ラ仕立て冷奴 150g (春・夏)		
		旨二ラ仕立て温奴 150g (秋・冬)		
		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)		
		湯葉とうふ 120g		
		京北野 もめん 250g		
		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 350g (秋・冬)				
豆 乳	秋田 岩手 福井 富山 滋賀	京北野 焼とうふ 250g	秋田 岩手 福井 富山 滋賀	
		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		
		京の絹とうふ 250g		
		京の木綿とうふ 250g		
		京の鍋とうふ絹 250g		
		京の湯とうふ木綿 250g		
		豆乳入りおぼろ豆富 200g		
		禅味 固とうふ 350g		
湯 葉	秋田 岩手 福井 富山 滋賀	紅梅とうふ 300g	秋田 岩手 福井 富山 滋賀	
		竹ざるとうふ 400g		
		禅味 京とうふ 250g		
お か ら	秋田 岩手 福井 富山 滋賀	冷奴用ざるもり豆富 200g	秋田 岩手 福井 富山 滋賀	
		1kg豆乳 1000g		
		T&Fはちみつとうにゅう 150g		
揚 げ 類	石川 福井 富山	けんこう仕込豆乳 150g	石川 福井 富山	
		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		
お か ら	秋田 岩手 福井 富山 滋賀	雪花菜(おから)粉 80g	秋田 岩手 福井 富山 滋賀	
		乾燥おから		
		飛龍頭		カナダ
		おざぶ揚げ 1枚		
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				

●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。