

使用大豆産地一覧

(2021/7/5現在)

品名	産地	品名	産地
豆 富	秋田 石川 滋賀	おぼろ豆富 250g	石川
		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)			
鍋用木綿とうふ 350g (秋・冬)			
豆 富	秋田 石川 滋賀	京北野 焼とうふ 250g	
		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	
豆 乳	秋田 石川 滋賀	1kg豆乳 1000g	
		T&Fはちみつとうにゅう 150g	
		けんこう仕込豆乳 150g	
湯 葉	秋田 石川 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	
お か ら	秋田 山形 滋賀	雪花菜(おから)粉 80g	
		乾燥おから	
揚 げ 類	石川 カナダ	飛龍頭	
		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	
禅味 京のお揚げ			
冷奴用ざるもり豆富 200g	秋田 石川 滋賀		

- 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。