

オーサワの 高野豆腐

独自の生しづらり製法で、
大豆本来の風味を残した高野豆腐です。

一般的な高野豆腐には
食感をやわらかくしたり、戻りをよくするために
膨軟剤として重曹などの食品添加物が使用されていますが、
本製品は膨軟剤を使用していないため、
しっかりとした歯ごたえと大豆本来の風味が楽しめます。

消泡剤について

高野豆腐の製造工程で豆乳を煮沸しますが、
その際に出る泡を消すために、
消泡剤を使用するのが一般的な製法です。
本製品は独自の製法で、消泡剤を使用せずに泡を消し、
製品化することができた大変貴重な高野豆腐です。

召し上がり方

膨軟剤を使用しておりませんので、
必ず熱湯に十分浸すか煮込んでご使用ください。
やわらかくなりましたら、水気を軽く絞ってお好みの大きさに切り、
だし汁等で煮込んで召し上がりください。

名 称	こうや豆腐
原 材 料 名	大豆(国産)／豆腐用凝固剤 [塩化マグネシウム (にがり)]
内 容 量	50g(6枚)
賞 味 期 限	枠外下部記載
保 存 方 法	直射日光を避け、湿気のない冷暗所に保存
販 売 者	オーサワジャパン株式会社 〒153-0043 東京都目黒区東山3-1-6 TEL 03-6701-5900

製 造 所 株式会社信濃雪
長野県飯田市松尾明 4927

商品についてお気付きの点がございましたら、現品を保管の上、
オーサワジャパン(株)までご連絡ください。

栄養成分表示 (1袋(50g)当たり)

エネルギー	213 kcal
たんぱく質	25.8 g
脂 質	6.2 g
炭 水 化 物	13.5 g
食 塩 相 当 量	0 g

(サンプル品分析による推定値)



袋:PP



4 932828 016108