

おいしいTOFU FIRM 絹とうふ



常温で365日保存可能
日本産大豆とにがり使用

Made in JAPAN

?
長期保存の
ヒミツ



+



+



酸素
酸素と光を
プロックして
美味しさを
守ります

生で食べて美味しい！なめらか食感

豆腐には豆乳を凝固剤で固めて作る絹ごし豆腐と、絹ごし豆腐を一度崩して絞った木綿豆腐があります。

おいしいTOFU FIRMはなめらかな豆乳を使った絹ごしタイプで、断面に木綿のようなすき間が無く、食感もなめらかに仕上がり、クリーミーな味わいをお楽しみいただけます。

断面の比較



通常の木綿豆腐

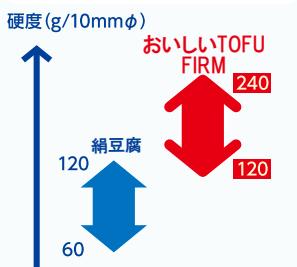


おいしいTOFU FIRM

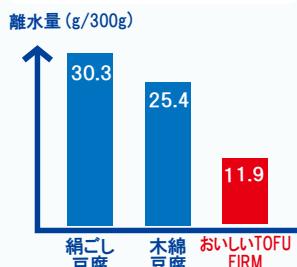
崩れにくく料理でも扱いやすい

おいしいTOFU FIRMは硬度が高く、崩れにくい豆腐です。離水量が少なく料理の味を薄めずに仕上げられるので、煮る・焼く・炒める、どの調理法でも扱いやすいです。

硬度基準値の比較



離水量の比較



※離水量計測方法：当社製品をサイコロ状にカットしたあと、30分保管し離水量を計測。

植物性たんぱく質が豊富

おいしいTOFU FIRMは絹ごし豆腐でありながら、木綿豆腐並みにたんぱく質が豊富です。肉と同量のたんぱく質を摂取する場合、脂質を抑えやすいというメリットもあります。

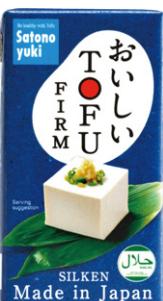
たんぱく質の比較

	絹ごし豆腐	木綿豆腐	おいしいTOFU FIRM
たんぱく質 (g/100g)	5.3g	7.0g	7.0g

※食品成分表 2021(八訂)より算出



商品情報



内 容 量 300g
原 材 料 大豆（日本産）、大豆たんぱく質
／凝固剤（塩化マグネシウム（にがり））
製造工場 四国化工機株式会社 阿南食品工場
サ イ ズ 42 × 66 × 123 (mm)
賞味期間 365 日間
保存方法 直射日光を避け、常温を超えない温度で
保管してください



FSSC22000 取得 (2021年)



ハラール認証取得 (2024年)

問い合わせ先

✉ tokyo-dom@satonoyuki.co.jp