

手造り 長崎胡麻とらふ Nagasaki Sesame Tofu

焙煎胡麻 - Roasted sesame

長崎胡麻とらふならではの赤茶色は、白胡麻を深煎り焙煎する事で生まれます。江戸時代、砂糖が豊富だった天領長崎の名残をとどめる、香ばしく甘い胡麻とらふです。

Nagasaki's speciality, sweet and flavorful sesame tofu. The bronze color comes from dark-roasted white sesame. The sweetness is from sugar, which tells the history of Nagasaki as the only port allowed to import sugar during the Edo period.



胡麻 - Sesame

白胡麻を香ばしく香るほどに浅く焙煎しました。上品な甘さともちとした食感で、お料理にも合わせやすい逸品です。

Lightly roasted white sesame allows for the pure flavor of sesame. With a delicate softness and a sophisticated sweetness that compliments any meal.



黒胡麻 - Black sesame

光沢があり香りも味も格別な二枚皮の黒胡麻を使用しています。控えめな甘さで、黒胡麻の味が引き立ちます。

The double skinned black sesame's exceptional flavor is bolstered by the subtle sweetness that we add.



商品詳細 - Product details

内容量：各100g

国内賞味期限：180日

国外賞味期限：365日

*たれ付き、たれなしから選べます。

Quantity: 100g per

Japan Best Before Date:

180 days from production date.

International Best Before Date:

365 days from production date.

*With or without special sauce attached.

落花生 - Peanut

乳化剤などの添加物は不使用。ピーナッツを100%使用したペーストを使い、喜界島の粗糖と五島列島の天日塩を使用して丁寧に練り上げました。トロツとしたピーナッツとらふ独特の食感と上品な甘みが特徴です。

Free of additives like emulsifiers, 100% peanut paste is used, raw sugar from Kikai island in Kagoshima, and sun-dried sea salt from Nagasaki's Goto archipelago are carefully blended. A smooth texture and elegant sweetness are the hallmarks of classic peanut tofu.



ごどうふ - Soymilk godofu

葛粉で固める為、大豆本来の風味と旨味・甘みを堪能出来ます。あっさりとした食べやすさが、特に女性に人気の商品です。程よい甘さで風味濃厚な逸品。

Traditionally, tofu is made using bittern as a hardener, but godofu uses kuzu powder which allows the purest flavor, sweetness and umami of the soy beans to come through.

