



こだわり逸品！
「ゆき肌豆腐・ゆき肌豆乳」
お取扱いのご提案

◆はじめに

豆腐の盛田屋をご存知ですか？

当社は日本三大秘境にも数えられる、宮崎県椎葉村に豆腐工場を持ち、豊かな湧き水と厳選した2種類の国産大豆を使って豆腐・豆乳を製造販売している会社です。



豆腐の盛田屋の豆腐工場がある場所は、標高700mという雲の上にあるような山奥です。

澄んだ空気と清らかな天然水が何よりの自慢です。

手つかずの自然と古き良き伝統が残るこの村は、

自然のやさしさ、手づくりの温もりを大切にする

私たちにとって最高の場所です。

豆腐屋にしかつくれない豆乳化粧品も販売しております。

豆腐工場働く女性スタッフの「豆腐づくりをするうちに手がキレイになった」

という一言が豆腐の盛田屋が豆乳化粧品をつくるようになったきっかけです。



◆ぜひ覚えてください

宮崎県椎葉村という秘境の地で

職人が丹精こめて作っている豆腐・豆乳

その名は…



ゆき肌豆腐！ゆき肌豆乳！



◆特徴



ここでしか作れません

先代の豆腐職人が日本中の名水を飲み歩き、豆腐づくりに最も適した天然水を求めてたどりついたのが椎葉村の湧き水でした。

そして、この湧き水と相性の良い大豆を探し求め選んだのが佐賀県産「フクユタカ」と北海道産「とよまさり」です。



職人の技

豆腐づくりの佳境。にがり打ち。

ほんの一瞬の技ですが、職人が全神経を集中し、精魂こめてにがりを打ちます。

椎葉村の湧き水と、厳選した2種類の国産大豆、長崎県五島沖産の本にがり、地道にひとつずつ手造りの豆腐・豆乳をつくり続けています。



市販の約1.5倍濃厚※な豆乳

豆腐の盛田屋の豆腐は大豆の割合を多めに濃厚に作っています。

大豆本来の甘みと旨味がギュッと凝縮された贅沢な味わいです。

でき上がった豆腐はふんわり柔らかで、口に入れたらとろけてしまいます。

※消費者庁の品質表示基準で定められた豆乳と比較(自社調べ)

◆ラインナップ

汲み出し豆腐 ゆき肌豆腐

大豆の旨みと甘みを極限まで引き出した極上豆腐！



1丁(250g) 税抜280円

1丁(380g) 税抜500円

ゆき肌豆乳 無調整

豆腐を飲んでいるかのような濃厚本格豆乳！



1本(200ml) 税抜220円

卸価格については、別途お見積りをお出しいたします。

株式会社 豆腐の盛田屋

【本社】〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-2-8住友生命博多ビル7F

卸・店舗営業課 担当：竹内、只隈

【TEL】092-517-8004 【Mail】chiemi-tadakuma@tofu-moritaya.com(只隈)