

# 加来豆腐

# 地方発送のお知らせ

「加来豆腐店」おかげさまで創業60周年を迎えることができました。  
職人が独自のイメージを持ち、1つ1つ丁寧に作った「加来豆腐店」にしかない豆腐の味をよりお求めやすく、また沢山の方に食していただきたいという気持ちから、今回（地方発送）を始めさせて頂きました。  
私たちは、どこにもないおいしい豆腐製品をお届けする事を、自信を持ってお約束いたします。



## お徳用 お試し!! 2000円 オススメセット

- ・豆腐の味噌漬・もめん豆腐・ソフト豆腐
- ・寄せ豆腐・ひろす×2P・油揚げ×2枚
- ・豆乳ぷりん×2個・専用醤油 (2,500円相当)

素材にこだわり  
熟練の技でつくる  
昔ながらの伝統の味。



**豆腐の味噌漬** 550円

800年の歴史ある豆腐の味噌漬。当店で現代風にアレンジした秘伝の味噌だれに漬け込んで、チーズのような口当たりと独特のまろやかな甘辛い味噌の風味を再現しました。ご飯にもお酒にもよく合う豆腐の味噌漬です。



**七城寄せ豆腐** 250円

たまに食べられる高級な豆腐ではなく、いつでも食べられる高級な豆腐をテーマにして出来た豆腐。材料にこだわり製法にこだわり、味にこだわる。そしてなにより値段にこだわった豆腐の極みといえる当店人気の商品です。



**ひろす** 2コ入り 240円

具材から味付けまで完全オリジナルの人気NO1の商品です。ずった豆腐に味をつけて、こんぶ・にんじんを入れて揚げた天ぷらのような商品です。



**ソフト豆腐** 180円

厳選された新鮮な地大豆を贅沢に使い、濃度の濃い豆乳でできた豆腐。往來の絹よりコシがあり大豆のうまみをしっかりと味わえる豆腐です。



**七城もめん豆腐** 120円

先代から受け継がれてきたにがり豆腐。しっかりとした弾力があり、噛むほどにうまみの広がる当店伝統のもめん豆腐です。



**七城油揚げ** 120円

当店の油揚げは身がとて厚く表面についた油が少ないため、味噌汁や煮物はもちろんのことそのまま切って醤油をつけるだけで、ものすごくおいしい揚げです。



**豆乳ぷりん** 150円

当店使用の国産大豆をたっぷりを使用し、ヘルシーかつ栄養満点の体にやさしいぷりんです。豆乳が苦手な方にもおいしく豆乳をいただける商品です。

ご家族、ご親戚、ご友人などへの贈り物としてもたいへん喜ばれております。

**☎ 080-6446-0141**

**FAX (0968)25-4474**

裏面に注文書がございますのでご利用ください。

**上記の電話・FAXで承ります。**

※その他、御不明な点がございましたら電話にて承ります。  
なんでもお気軽にお電話ください。

■販売業者 加来豆腐店 ■販売責任者 加来悟  
■所在地 〒861-1368 熊本県菊池市七城町岡田 306  
特産品センターメロンドーム内

必要料金 商品代金・送料・代引き手数料

お支払い方法 代金引換・その他相談にて応じます  
(銀行振込)など

発送料金 (チルド代込み)  
・熊本県内 740円・九州四国 800円  
・四国近畿 920円・沖縄北陸東海 1,020円  
・東京関東信越 1,120円  
・東北 1,380円・北海道 1,480円