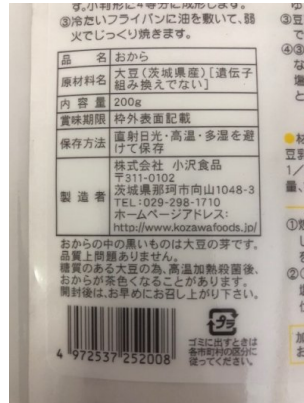




とうふやさんの豆乳おから



豆腐屋さんの生オカラと出来たての豆乳を入れることでしっとりします。
大豆まるごとなので大豆本来のコクや旨味の深みが違います。栄養価も高く業界初の無添加常温タイプです。食物繊維もとても多く腸内環境には最適です。
2026年度、「那珂市特産品ブランド」として認証されました。
パッケージにレシピ掲載ありますが、もっと簡単なレシピは、インスタで更新中
ぜひのぞいてみて下さい。

商品名	とうふやさんの豆乳おから
企業名	株式会社小沢食品
出荷可能時期	通年
賞味期限	D+180日
保存温度帯	常温
原材料及び添加物	大豆 / 茨城県
内容量	200g
サイズ	縦20cm 横15cm 高さ2cm
入数	20
最低納品単位	3ケース
認証・認定機関の許認可	工場：HACCEP、いばらきHACCEP
輸出希望国又は地域	米国
ご利用シーン	マッシュポテト風サラダ、糖質減パンケーキ、コロケ、和え物、おからハンバーグ、味付けうの花、おからドーナツ、おからナゲットなど