

SO

102 (とうふ)



激辛注意



1袋 (30g) 当り タンパク質

1本 (50g) 当り タンパク質

・ヴィーガン対応

使用している砂糖は骨炭は骨炭不使用の物を使用しております。



・Gluten Free!! (グルテンフリー)

102(とうふ)BAR 醤油味・山椒味・胡椒味・ハバネロ味

102(とうふ)Jerky ハバネロ味・山椒味

・こだわり

- ① 国産大豆を使用しこれまで培ってきた豆腐造りのノウハウを生かし燻製に最適なもめん豆腐を製造
- ② 豆腐に室戸海洋深層水を使用する事により無機栄養塩が多く含まれ、人体に必要な微量元素やミネラルが多く含まれ、さらに「にがり」の量を従来使用のものに比べて半減させて品質的に優れた豆腐となります。(1999年深層水豆腐の製品・製法特許を取得)
- ③ 秘伝の醤油ダレに漬込むことにより、お酒のすすむ味わいとなっております。
- ④ 特殊な製法により前処理を行う事により栄養価や旨みを閉じ込めます
- ⑤ 桜チップと四万十栗の鬼皮を独自のブレンドする事により、豊潤な燻製の香りが楽しめます。
- ⑥ 合成保存料は使用しておりません。

お問い合わせ・ご注文 株式会社 タナカシヨク「香蔵庵」 TEL 088-845-2451
〒781-5101 高知県高知市布師田1761 tel:088-845-2451 fax:088-845-6507 E-mail ts@tanakasyoku.jp

「伝統と挑戦」高知のこだわり豆腐
株式会社 **タナカシヨク**