

# お召し上がり方

## ● 有福 京豆腐

消費期限：5日、保存方法：冷蔵10℃以下

上質で甘みのある国産大豆を使用したお豆腐。絹ごしより硬く、木綿より柔らかい。冷奴でもサラダにしても、お味噌汁でもお鍋でも。お味噌汁や湯豆腐にするときは大きめに切るのがポイント。

## ● 京ゆず豆腐

消費期限：5日、保存方法：冷蔵10℃以下

絹ごしのように滑らかで、ゆずの果皮がしっかり入ったお豆腐。ほんのりゆずの香りをお楽しみいただけます。冷奴、湯豆腐、サラダ、お吸い物。お塩でお召し上がりいただくとさっぱりします。

## ● おぼろ豆腐(レンジおぼろ・京ざる豆腐)

消費期限：5日、保存方法：冷蔵10℃以下

豆乳ににがりを加え、凝固するまでの一番美味しいときをすくいあげたお豆腐。スプーンでお召し上がりください。レンジおぼろは、ふたを外して2分ほど温めて。ざる豆腐は、ざるからお皿にうつして。

## ● 季節の生ゆば豆腐

消費期限：5日、保存方法：冷蔵10℃以下

パッケージの中で湯葉の層ができるように工夫した、お豆のお味が濃厚なお豆腐。付属のだしあんをかけた後、レンジで2分半～3分ほど温めてからお召し上がりください。冷たいままでもお召し上がり頂けます。

## ● 胡麻豆腐

賞味期限：90日、保存方法：常温

胡麻と葛粉と昆布粉のみで作った本格派の胡麻豆腐。お召し上がり前に1時間ほど冷蔵庫で冷やしてから、お醤油とわさびで。

## ● 徳用割れゆば

賞味期限：90日、保存方法：直射日光、高温多湿避ける

製造の過程で出てきた余剰の乾燥ゆばをB級品としてご提供。厚みや大きさにバラつきがあります。お吸い物やお味噌汁に。また、湯葉の炊き込みご飯、煮物、鍋、サラダのトッピングにも。

## ● さしみゆば

消費期限：8日、保存方法：冷蔵10℃以下

歯触りがよく滑らかな舌触りが特徴で風味が豊かな生湯葉。生の豆乳が滴る湯葉をご堪能いただけます。わさび醤油、からし、塩、などもおススメですが、レモンを絞っていただいてもよし。

## ● 引きあげゆば

消費期限：5日、保存方法：冷蔵10℃以下

20cm×30cmの大判サイズ一枚もの。さしみゆばよりも「しっかり」しているのが特徴的。そのまま刺身でもいいけれど、煮物やお吸い物、調理した野菜や肉を巻いたり、油で揚げたり、調理にはうってつけ。

## ● 豆乳ゆば鍋

消費期限：3日、保存方法：冷蔵10℃以下

ご家庭で簡単に、レンジで温めるだけの豆乳鍋。レンジで2分半～3分ほど温めて付属のダシとカツオをかければ、豆乳までしっかり楽しめます。豆乳は直火では焦げ易くなるので必ずレンジで温めてください。

## ● 京あげ大文字(きざみ) ※冷凍可能

消費期限：5日、保存方法：冷蔵10℃以下

厚みのあるお豆腐がぎっしりとつまっている10cm×27cmの大判京あげ。炙って生姜醤油をかけて食べるのがおススメ。煮物や鍋にも。油抜きは不要。きざみ京あげは、3枚分の京あげが刻んであります。

## ● すしあげ ※冷凍可能

消費期限：5日、保存方法：冷蔵10℃以下

おいなりさん用の油揚げ。京都のおいなりさんは三角にきった油揚げを使います。甘辛く煮てからご利用ください。

## ● 京がんも ※冷凍可能

消費期限：5日、保存方法：冷蔵10℃以下

10cm×10cmもの大判のがんもどき。銀杏、百合根、人参、昆布、山芋、胡麻が入っています。出汁で煮てお召し上がりください。

## ● 花魁京飛龍頭 ※冷凍可能

消費期限：5日、保存方法：冷蔵10℃以下

京都の伝統食材の京飛龍頭。中には季節を彩る花魁入り。人参、昆布、山芋、胡麻が入っています。出汁で煮てお召し上がりください。

## ● 生麩(あわ、よもぎ、ごま、花) ※冷凍可能

賞味期限：14日、保存方法：冷蔵10℃以下

刺身でも、切った後フランパンやトースターで表面を焼いて醤油や田楽味噌でも。素揚げ、煮物、鍋の具材など、幅広くご利用頂けます。

## ● おぼんざい(7種のおでんセット、大根おあげ煮、豆乳すーぶ)

賞味期限：14日、保存方法：冷蔵10℃以下

京乃雪の商品を使って作ったおぼんざい。冷たいままでも美味しくお召し上がりいただけますが、温める場合は、バックのまま湯せんするか、器に移してレンジで2～3分温めて下さい。

## ● 旨だし

賞味期限：180日、保存方法：常温、開封後は要冷蔵

かつをや昆布をふんだんに使って作った、特製の醤油だし。豆腐や湯葉にはもちろん、うどんや煮物にも。豆腐や湯葉にはそのまま、うどんや煮物には薄めて少しばかりお好みで味を調えながら。

京乃雪® 本舗 

〒600-8316

京都府京都市下京区若宮通花屋町下ル四本松町585

TEL：075-343-4711 (月～金：9時～17時、土日祝除く)

FAX：075-343-3340