

# 日本の大豆を楽しみましょう

我が国には沢山の大豆品種が存在します。ひとつひとつその品種によって味わいが異なります。その違いを豆腐と成してお客様にお伝えする事、楽しんで頂く事が気合豆腐職人の仕事です。

当店の気合豆腐は濃厚な豆乳（固形成分15%以上）を搾り上げ気合を入れて豆腐にしております。  
にがりには安全性の高いモンゴルの自然結晶にがりを使用しております。

## 玉誉れ大豆使用商品（滋賀県野洲市産）

### 気合豆腐「塩田」 220円也



絹豆腐  
凝固剤 自然結晶にがり  
内容量 370g  
当店自慢の一品です。他の絹豆腐には有り得ない味と食感をお楽しみください。口の中で玉誉れが広がります。

### おぼろ月夜豆腐「気愛」 130円也



ネッチヨリ系おぼろ豆腐  
凝固剤 自然結晶にがり  
内容量 180g  
玉誉れの濃厚な味わいと甘さをネッチヨリ系でご体験ください。

### 超濃厚「気愛豆乳」 140円也



内容量 200cc  
半固形状態のような濃厚な豆乳です。当店のお客様の中には「豆乳を食べる。」と言うお客様も沢山いらっしゃいます。薄める事の無い豆乳の味わいを是非お試しくださいませ。