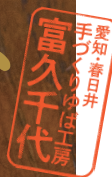


国産大豆の風味が
やさしく香る：口福なとき

ゆば兄弟の 「刺身ゆば」



市原兄弟

自由な社風が、
ゆばへの愛情を育みます。

僕らは、2006年、兄弟で創業しました。それゆえ老舗とは呼べませんが、味で勝負する湯葉専門店です。僕らの強みは社員の居心地の良さ。自由に意見が出され、すぐに試し、そのフィードバックに応え、さらなる工夫、改善をすすめる社風は、他社よりもスピード感を持って湯葉品質が高まる環境となり、それが信頼・実績となり当社を支えています。おもしろいのは、おいしい湯葉の定義は十人十色であることです。甘いのが好き、旨味の強い味がいい、とろける感覚が好き、適度な硬さが身上…傾聴しながらのモノづくりに努めています。

(株)富久千代 代表取締役 市原 豊久

黒怒の近くでみつけた
「富久千代」さん。

湯葉は、豆乳を熱で固めつくるシンプルな食材です。ゆえに材料の大豆、水、製法となる浸水や加熱の時間をわずかに変えるだけで、食感や旨味の違いが生まれます。品質に厳しいプロ調理人の求める味、風味、食感、形状に合った湯葉づくりで信頼と実績のあるゆば工房富久千代さん。そのおいしさとの出会いはもちろん、所在地が私ども黒怒近くであることもご縁と感じ取り扱いを決めました。ぜひ、ご利用くださいませ。



お料理好きの方、
多彩な調理に
対応します



✓加熱殺菌のチルドゆば

*レトルト殺菌はしません。

✓大豆は愛知県内産限定
ふくゆたか使用

*国産限定です。一部、富山産、北海道産
が混ざる場合があります。

刺身ゆば 500円(税込540円)

□規格/4本(約150g)

賞味期限
冷蔵
30日間

株式会社黒怒
代表取締役社長
眞田 也守志