



有限会社 矢尾伝

〒875-0023 大分県白杵市江無田 243-1

Tel:0972-62-3424 Fax:0972-62-3431

プレスリリース カテゴリー: [白杵とうふネット販売]

2009年12月吉日 発信

報道関係者各位

白杵から全国へ！うわさの「白杵とうふ」ついにネット販売開始！

「やを傳」店内でしかご賞味いただけなかった《もちりとろり》食感の本家本元「白杵の胡麻とうふ」が全国どこでもご家庭の食卓で味わっていただけるようになりました。
やを傳店主の自信作「白杵とうふ」是非ご賞味ください。

大分県白杵市の白杵豆腐とふるさと懐石の店「やを傳」は、店内でのみご賞味頂いておりましたお客様に大好評の「白杵とうふ」に、改良を加え、ついに「もちりとろり」とした食感を損なうことなく、なおかつ1週間程度日持ちできる「白杵とうふ」の開発に成功いたしました。もちろん添加物は一切使用しておりません。

つきましては、この常連のお客様も待望の「白杵とうふ」を「白杵とうふ やを傳、オンラインショップ」として12月6日、ネット販売及び店舗販売を開始いたしましたので、お知らせ致します。大分県白杵市の特産品となりますよう、精一杯努力していく所存ですので、ご支援のほどよろしくお願い致します。



やを傳ホームページ：<http://www.yaoden.jp/>

白杵豆腐の やを傳楽天市場店：<http://www.rakuten.co.jp/yaoden-tofu/>



石仏の街 白杵で評判のゴマとうふ。
ぜひ一度、ご賞味下さい。

初代「やを傳」店主、上田彦次郎が昭和初期京都修行の際出合った胡麻豆腐を元に試行錯誤し作り上げた「やを傳」独自の胡麻とうふ。

今では一般的に白杵の料理屋さんでも供され、商品としても白杵の胡麻豆腐として広く認知されていますが、本家本元は「やを傳」の胡麻豆腐なのです。「やを傳」の胡麻豆腐は、生胡麻の絞り汁を使う事と白杵の名産である椎茸の出汁に生姜の風味を加えたみたらシタレが白杵独特の供し方になる為、あえて『白杵とうふ』と名付けました。

これまでの製法では、冷蔵庫に入ると凝固してしまい、食感を保つ事が出来ず、また保存が効かないため、毎朝練った物をその日のうちに店内でのみご提供してまいりました。ですから、お客様からのお持帰りやお土産のご要望にお答えする事ができなかったのですが、ようやく念願の澱粉を捜しあて独自の調合で、冷蔵保存・品質の劣化しにくい商品の開発に成功しました。

白胡麻の中でも、世界でもっとも大きく、美白の胡麻と言われるガテマラ産白胡麻と、胡麻の中でも味、香りとも華やかで、粒も大きく、世界最高といわれているトルコ産の金胡麻をブレンドし、ていねいに絞りあげ、その絞り汁と長期保存を可能にできる独自の調合を施した澱粉を丹精込めて練り上げた店主自慢の「白杵とうふ」です。その食感と風味をそのままに、皆様の食卓へ心を込めてお届けいたします。

< 商品概要 >

商品名：白杵とうふ

内容量：白杵とうふ 70g タレ 30ml

価格：6個入り：2100円(税込)

10個入り：3500円(税込)

< 本件に関するお問い合わせ >

有限会社 矢尾伝

広報担当者名：上田 英樹

E-mail：info@yaoden.jp

〒875-0023 大分県白杵市江無田 243-1

Tel：0972-62-3424 Fax：0972-62-3431