

『豆腐』

煮ても 焼いても 和えても
もちろんそのままでも！
冷蔵庫に常備したい食材

2025年1月20日
単協消費委員会発行



何のヘンテツもない
白くて四角いお豆腐
ですが……その中身を見
てみてね。

生産者 株式会社キタコー

豆乳の風味が
生きていておいしい

生活クラブの豆腐
豆乳濃度 12~13%

・一般に流通している豆腐
(豆乳濃度 8~11%程度)に対し、
濃いめの豆乳濃度で作られています。

原材料は丸大豆とにがりのみ

・豆腐を固めるための凝固剤は昔ながらのにがりを使用。
(塩化マグネシウム、塩にがり)
・その他、味や保存性向上のための目的などで使われる
添加物は一切使っていません。

国産大豆 100%使用
(NON-GM)

・長野県産大豆も入っています。

消泡剤 不使用

・豆腐を作る過程で激しく泡が出るため、一般的に様々な
消泡剤が使われます。一括表示ではっきり表記されない
ことがほとんど。この豆腐は消泡剤を使わずに作る無消
泡煮込製法で作られています。

<よやくらぶ注文番号>

よやくらぶではさまざまな豆腐類の消費材、配達サイクルが選べますが、
特に利用しやすいよやくらぶ番号を紹介します。

消費材名 注文番号	予約注文番号：班			消費材名 注文番号	予約注文番号：個別配送			価格 (税込み)
	毎週	隔週(AC)	隔週(BD)		毎週	隔週(AC)	隔週(BD)	
【前半】絹ごし豆腐 400g	801611	801612	801613	絹ごし豆腐 400g	801721	801722	801723	187円 (202円)
【後半】絹ごし豆腐 400g	801621	801622	801623					
【前半】木綿豆腐 400g	801631	801632	801633	木綿豆腐 400g	801731	801732	801733	187円 (202円)
【後半】木綿豆腐 400g	801641	801642	801643					

豆腐
あります!!

「月刊生活ク
ラブ長野」

こちら

長野単協独自
品を掲載した
1枚のカタロ
グです。配布
は月一回なの
で、うっかり
回収に出さず
に保管して毎
週チェックし
て下さい!



毎日の食卓に欠かせな
い食材だからよやくが
おすすめだよ!