

# なまゆばのお召し上がり方

生ゆば(北海道産大粒大豆を使用しています。)

良質の大豆を主原料として使用しております。良質の植物性たんぱく質で、栄養価も高く、体に良い食品です。



さしみゆば 開封後は、お早めにお召し上がりください。

冷蔵庫にて良く冷やして、お好みの大きさに切って、わさび醤油・ポン酢・天つゆなどでお召し上がりください。



生ゆば 開封後は、お早めにお召し上がりください。

\* 春巻きの皮として: お好みの季節の野菜やエビなど包み、油(180℃)で揚げてください。からし醤油や塩などでお召し上がりください。

\* 含ませ煮: お好みの大きさに切っていただき、たっぷりの煮汁で弱火でゆっくりと5~6分煮ます。季節のお野菜を添えてみてください。

\* うどんの具材として: お好みの大きさにきって、うどんのだし汁で炊いてからうどんにかけて、お召し上がりください。

\* その他: 鍋物・吸い物・田楽など



ゆば新丈 開封後は、お早めにお召し上がりください。

\* 含ませ煮: お好みの大きさに切っていただき、たっぷりの煮汁で弱火でゆっくりと5~6分煮ます。季節のお野菜を添えてみてください。

ぜんまい巻 開封後は、お早めにお召し上がりください。

\* 含ませ煮: お好みの大きさに切っていただき、たっぷりの煮汁で弱火でゆっくりと5~6分煮ます。季節のお野菜を添えてみてください。

ごま豆腐 (吉野本葛を使用しています。) **冷凍できません**

豆腐はよく冷やして、わさび醤油やだし醤油などでお召し上がりくださいませ。日にちが経つと少し硬くなりますので、揚げだし豆腐、茶碗蒸しの具、汁椀の具としてもおいしく召し上がれます。



創業昭和41年 手作りの味 生ふ・生ゆば・ごま豆腐

有限会社 ふ 芳(ふよし)

TEL(078)576-5377

FAX(078)577-3381

〒652-0047 神戸市兵庫区下沢通3丁目3-6 ホームページ <http://www.kobe-fuyoshi.com/>