

社長のおすすめ

初夏



期間限定商品のご案内

◆ 平成 30 年 6 月度 ◆



夏の定番!

大人気商品!

水を一切使わずにトマトの旨味だけ!
鮮やかな赤は初夏のお膳に映えます

おすすめ
新商品



ごぼう麩：ごぼう茶で作った丸型の焼なま麩
赤しそ麩：ゆかりをたっぷり混ぜたなま麩
唐辛子麩：ゆず入りで辛みがやさしいなま麩



◆ 棒麩

うすい豆麩 / 水無月麩 / 青のり麩

◆ 型麩

あやめ麩 / かえで麩 / 桔梗麩

◆ 細工麩

青もみじ麩 / 桔梗麩

びわ麩 / あやめ麩

※自家製ゆずみそ餡入り



◆ ふ芳のなま麩 ◆ 出来立てを急速冷凍した状態でお渡ししております。解凍して頂ければそのままお召し上がれます。加熱の必要はございません。ただ加熱(自然解凍後切り分けて一分弱熱湯に直接入れて下さい)することで出来立ての柔らかい食感が戻り、より一層美味しく召し上がれます。なま麩は淡白なものですので刺身・サラダ・椀物のあしらい・鍋・田楽・揚げ物・炒め物・等、どんなお料理にも合います。是非いろいろな方法をお試し下さい。



角切りにしたなま麩を餡の中に一緒に入れて包むと食感もっちりとして一口サイズでも食べごたえのある餃子になりました。それでいてヘルシーですよ。

拍子切りにしたなま麩を芯にして豚バラ肉を巻いてみました。蒸しても焼いても美味しいです!



創業 昭和41年 ~ 手作りの味 ~ 生ふ・生ゆば・ごま豆腐



有限会社

神戸ふ芳

〒 652-0047 兵庫県神戸市兵庫区下沢通3丁目3番6号

【TEL】 078 - 576 - 5377 / 【FAX】 078 - 577 - 3381

【HP】 <http://www.kobe-fuyoshi.jp> / 【E-mail】 info@kobe-fuyoshi.jp



HPでは
レシピも公開中!

