

豆腐屋直販だより

平成29年10月28日(土)10時開催

川北とうふの

朝づくり工場直販



スズカ川北食品 川北です

豆乳湯葉鍋は、この季節にぴったり

季節のおすすめレシピ

豆乳湯葉鍋

お肉をさっぱりと戴けます

こんには、スズカ川北食品の川北です。残念なお知らせがあります。工場直販を7年... 工場直販を7年... 工場直販を7年...

大豆乳の濃さは、14%で、豆腐の中でもかなり濃い... 濃度は、14%で、豆腐の中でもかなり濃い...



川北の豆乳は濃い

今月の替りがんもですが、肉じゃがが... 今月の替りがんもですが、肉じゃがが...

【肉じゃが・がんも】

川北食品は、なぜ湯葉を作らないのか？

実は、当社では湯葉は作っていません。と言... 川北食品は、なぜ湯葉を作らないのか？

みどりの大地と

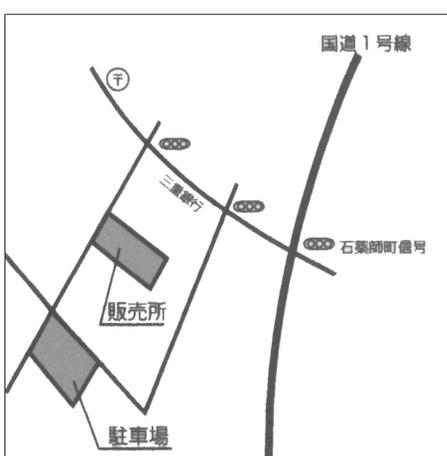
わくわく広場でも販売

みどりの大地とわくわく広場でも販売... 10月28日(土)朝10時から販売...

こんなのを販売します

- 寄せ豆腐 140円
すずかの里 豆腐 170円
絹生あげ 120円
大判あげ 180円
湯葉(4枚) 500円
豆乳(500cc) 170円

会場：スズカ川北食品
住所：鈴鹿市石薬師町1863番地
電話：059-374-1904



今回は私どもが厳選した国産大豆を使用した豆乳鍋用の湯葉をご提供させ