



するさしのとうふ

(有)峰尾豆腐店

<http://www.mineo-tofu.com>

裏高尾の自然にはぐくまれた地下水を使用し丹念に手作りした「するさしのとうふ」。美しい自然と造り手の想いを込めた「おいしいお豆腐」です。



木綿豆腐

まずは冷奴で豆の旨みを味わって下さい。固すぎずやわらかすぎない食感はどうなお料理とも相性抜群です。



寄せ豆腐

国産大豆100%使用。大豆の甘みがたっぷりです。冷奴はもちろん、電子レンジで1~2分温めてもおいしく召し上がれます。



油揚げ

昔ながらの製法を守り1枚1枚手揚げしています。こだわりの菜種油で2度揚げした風味がたまりません。トースターやフライパンでカリッと焼くと揚げたての食感が味わえます



生揚げ

木綿豆腐をまるごと一丁使用し、おいしさを閉じ込めた自慢の逸品です。



がんもどき

人参、昆布、胡麻を混ぜ込み、大きめに仕上げた一枚です。季節の野菜と一緒に炊き合わせれば、ふっくらと味が染みて栄養満点。



豆乳

500ml / 1000ml

国産大豆を100%使用した絞りのたての豆乳です。一切手を加えない無調整。ペットボトル入りなのでそのままお飲みいただけます。大豆そのものの味をご堪能ください。



おからドーナツ5個入り

おからをたっぷり使っているのももちもち、ふわっとした食感。素材の風味も残り、小さいお子さんからご年配の方まで食べていただきたい素朴なおやつです。



納豆

八王子天神町「小堀商店」昔ながらの三角納豆です。数少ない納豆屋さんの本物の味です。



生いもこんにゃく

松原村「井上食品」生いも100%のこんにゃくです。



さしみこんにゃく

松原村「井上食品」さしみこんにゃくです。しらたき、ところてん等、様々な製品をそろえております。



(有)峰尾豆腐店

東京都八王子市裏高尾町1083

TEL. 042-666-0440 FAX. 042-661-4568

<http://www.mineo-tofu.com/>

営業時間AM8:00~PM6:00



JR中央線・京王高尾線 高尾駅下車
北口より京王バス「小仏行き」摺指(摺差)バス停下車0分