



## 便利とうふ 国産揚げだし用とうふ25

1個あたりのサイズ : 40 × 30 × 20(mm)

1個あたりの重さ : 約26g

ケース入数 : 約1kg × 10袋

JANコード : 45 37984 13714 0

## 商品特徴

- ・下処理なし冷凍のまま揚げるだけ。
- ・粉付けは手作業。サクツとした食感です。
- ・国産大豆100%使用。
- ・遺伝子組み換え大豆を一切使用せず、天然素材100%の冷凍とうふです。
- ・高濃度の豆乳、海水抽出にがり(塩化マグネシウム)を使い、風味と味にこだわりました。
- ・冷凍なので長期保存が可能、水切りも不要で、生豆腐とは違うメニューも可能になりました。

## 原材料・アレルギー

### 原材料

豆腐: 丸大豆(愛知県産・岐阜県産・三重県産・他)、澱粉/安定剤(加工澱粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)

衣 : コーンフラワー、コーンスターチ、米粉、大豆粉/加工澱粉(小麦由来)、pH調整剤、乳化剤

アレルギー: 大豆

## 便利な使い方

- ・170～180℃に熱した油に凍ったまま入れ、色よく揚げてください。  
(目安時間: 5～7分)
- ・油に入れる際は、静かに入れ油がハネないように十分ご注意ください。
- ・豆腐の中まで凍っているため一度にたくさん調理しますと、油の温度が下がり、調理時間が長くなりますのでご注意ください。
- ・一度溶けたものを再び凍結させると品質が変わることがありますので、再凍結しないでください。



揚げ上がったら、グラタンソース、チーズをのせて、オーブンで焼きます。