



通信

2023年 冬号

豆吉郎

西日本新聞社グループ

配送無料



おとうふ／丁より
お届けいたします！

ご注文・お問い合わせは
フリーダイヤルから
お気軽に

豆吉郎 お客様センター

0120-106-561

※受付時間 10:00～17:00(土曜日、日曜日、年末年始除く)
※一部お届けできない地域もございます

1 お電話で住所、氏名、電話番号を
お伝えください。

2 折り返し各地域担当者よりご連絡いたします。
お伺いする日程を調整いたします。

表示価格はすべて税込価格です

おとうふ

煮崩れしにくく味がよく染み
絶品の肉豆腐が完成



国産焼き豆腐 (350g) 290円



容器のまま電子レンジで温めて
ふわふわの優しい口当たり

揚げ出し豆腐 460円

蓋を外し、お好みの量のたれ
をかけ、700Wのレンジで約
1分50秒温めます。



430円

410円

山芋とうふ (250g)

玉子とうふ (120g×2
つゆ10g×2)



生きぬ (400g) 270円

生もめん (400g) 270円

絹厚揚げ (300g) 370円

270円

330円

470円

もめん厚揚げ (200g)

石豆腐 (300g)

胡麻豆腐 (170g)

340円

330円

440円

おぼろ (280g)

塩おぼろ (300g)

ピーナッツとうふ (200g)

330円

各440円

各200円

濃いトロ豆腐 (70g×4個)

おぼろ (280g)

やわらか豆腐 (130g)

お惣菜



チーズ入り
ジャンボ餃子 (8個入り)

700円



いわしシリーズ

各590円



いわし
甘露煮 (120g)

明太
いわし (100g)

いわし
梅肉煮 (110g)

ごま
いわし (110g)



無着色
辛子明太子 (100g)

730円



とうふステーキ (2個)

450円



豆乳入りカリント (50g)

380円



黒糖そら豆 (130g)

720円

新商品



焼き目を付けた
ちくわのだしが
うまみをプラス

焼きちくわ (2本入り) 380円

豆吉郎の和スイーツ

第一弾 もっちりシリーズ
1月下旬販売開始



もっちり黒ごま豆乳ぷりん
あんこ・きな粉つき (80g)

580円

もっちり白ごま豆乳ぷりん
あんこ・きな粉つき (80g)

580円

大豆食品

豆乳



(200ml)

310円

(袋入り 500ml)

340円

(500ml)

450円

濃度 13%の“飲む豆腐”
保存料・着色料無添加で
大豆の風味がしっかり



すし揚げ (4枚入り) 170円



うの花 (70g) 210円



九州麦みそ (500g)
680円

おやつ



新
パッケージ

おはぎ(つぶあん)
(2個入り) 490円



サクサク大豆 (70g)
430円



とうふドーナツ
バニラ／ココア(各4個)
各460円



うの花揚げ
しお／黒砂糖(各160g)／
カレー(150g) 各490円
濃厚キャラメル(140g)
520円

豆乳しゃぶしゃぶ鍋

子ども大人も
うれしいメニューです

まめ
もぐり
色ど



材料（2人分）★印は豆吉郎商品

水菜	100g	《調味料》	
しゃぶしゃぶ用豚バラ肉	100g	すりごま	大さじ2〜3
昆布	3センチ角1枚	★九州麦みそ	大さじ1
★豆乳	250ml	砂糖	大さじ1
水	250ml	酢	大さじ1/2



- ボールに調味料を入れ、みそだれを作り、小鉢に移します
- 水菜は根元を落として5センチの長さに切り、皿に豚バラ肉と一緒に盛ります
- 卓上コンロに鍋をセットし、水と昆布を入れて火にかけます。煮立ってきたら豆乳を注ぎ中火にします
- ③に②を適量入れ、しゃぶしゃぶし、火が通ったらみそだれをつけていただきます

鍋にできるゆばと一緒に楽しみください！
締めにご飯を入れ、煮立ったら塩で味付けし
溶き卵を回し入れて雑炊にしても◎



まめ調理のススメ

豆吉郎商品がよりおいしくなる調理方法をご紹介します。
※電子レンジの機種により加熱時間が異なる場合があります。

チーズ入りジャンボ餃子

- フライパンを軽く熱し、約小さじ1の油を引きます
- 餃子を並べて火をつけます（強火）
- 水（約40～50cc）を入れ、ふたをして中火で約3分半～4分蒸し焼きにします
- 水気がなくなり、底がきつね色になったらできあがり



豆腐シュウマイ入り 茶碗蒸し

温めても冷やしてもOK。温める場合、トップフィルムをはがし、ラップをかけて500wの電子レンジで約2分半加熱します



生ゆば（豆乳入り）

お好みの大きさにカットし、そのままわさびしょうゆなどをつけてどうぞ

注文方法

お気軽に下記フリーダイヤルにお電話ください。

0120-106-561

※受付時間 10:00～17:00（土曜日、日曜日、祝日、年末年始除く）

※一部お届けできない地域もございます

- お電話で住所、氏名、電話番号をお伝えください。

- 折り返し各地域担当者よりご連絡いたします。お伺いする日程を調整いたします。

おとうふ

商品名	価格(税込)	商品名	価格(税込)
生きぬ	270 円	枝豆おぼろ	440 円
生もめん		黒ごまおぼろ	
絹厚揚げ	370 円	わさびおぼろ	
もめん厚揚げ	270 円	柚子おぼろ	
石豆腐	330 円	やわらか豆腐 牡蠣だし醤油	200 円
胡麻豆腐	470 円	やわらか豆腐 柚子醤油	
おぼろ	340 円	国産焼き豆腐	290 円
塩おぼろ	330 円	揚げ出し豆腐	460 円
ピーナッツとうふ	440 円	山芋とうふ	430 円
濃いトロ豆腐	330 円	玉子とうふ	410 円

大豆食品

商品名	価格(税込)	商品名	価格(税込)
豆乳(500ml)	450 円	えび湯葉巻	590 円
豆乳(200ml)	310 円	天然納豆	450 円
袋入り豆乳(500ml)	340 円	わら納豆	300 円
なめらかおから	290 円	中粒納豆	320 円
うの花	210 円	一等大豆の水煮	250 円
ハーフ 豆乳パン	340 円	九州麦みそ	680 円
ロング 豆乳パン	630 円	田舎もろみ	540 円
生ゆば 出汁入り		豆腐のたれ	460 円
生ゆば 豆乳入り	760 円	豆吉郎醤油	470 円
濃厚生ゆば		豆乳入りこんにやく麺(細麺)	360 円
生揚げ	230 円	豆乳入りこんにやく(平切)	
すし揚げ	170 円	豆腐専門店が作ったおからパウダー	410 円
ふっくら揚げ	200 円	豆腐の味噌漬	790 円

練り物

商品名	価格(税込)	商品名	価格(税込)
いわしバーグ	350 円	きんぴら天	460 円
五目がんも	350 円	きくらげ天	460 円
蓮根はさみ揚げ	350 円	なんこつ天	460 円
甘鯛天ぷら	460 円	博多紅しょうが天	460 円
いか天	460 円		

お惣菜・佃煮

商品名	価格(税込)	商品名	価格(税込)
一口餃子	700 円	いわし甘露煮	590 円
ジャンボ餃子	410 円	明太いわし	
チーズ入りジャンボ餃子(8個入り)	700 円	いわし梅肉煮	
シュウマイ3P	350 円	ごまいわし	
豆腐シュウマイ	730 円	つば漬け昆布	570 円
たまねぎの豆腐ハンバーグ	470 円	えびくるみ	
五目とうふ	350 円	田舎佃煮	590 円
とうふステーキ	450 円	角切昆布	
もちもちレンコンもち	470 円	子持ち昆布	
豆腐シュウマイ入り茶碗蒸し	350 円	しそ昆布	
おとうふさんのお好み焼き モダン焼き	380 円	えび小女子	
おとうふさんのお好み焼き チーズ焼き		えび短冊	
大豆ミートのハンバーグ	530 円	味の花	
カクテキキムチ	580 円	ごま昆布	
のりキムチ	580 円	まぐろ昆布	730 円
いかの天ぷら	480 円	岩のり	590 円
若さぎ甘露煮	690 円	たたきごぼう	520 円
梅ひじき	380 円	からし高菜(明太入り)	790 円
手造りキムチ	590 円	寒干沢庵 たまり漬	460 円
うるめいわし	410 円	寒干沢庵 梅酢味	
無着色辛子明太子	730 円	たかな漬	470 円
小あじ南蛮漬	460 円	九州産 大根の麦みそ漬	460 円
白身魚甘酢あんかけ	460 円	かつおふりかけ	370 円
おさかなミンチコロッケ	320 円	万能おかず生姜	490 円
おさかなからあげ	450 円	ひじき煮大豆	290 円
焼きちくわ(2本入り)	380 円	野菜豆	270 円
ほっけ開き	290 円		

巡回記入欄

お客様のご自宅まで、
おとうふ1丁からお届けします。

毎週 曜日の 時ごろ伺います。

担当 です。 直通電話



とうきちろうくん



メモ欄

※表示価格は全て税込価格です

※代金は当日、商品と引き換えになります

※季節によっては販売していない商品もございますので、ご了承ください

※予約が必要な商品もございます。詳しくは担当販売員、もしくはフリーダイヤルまでお問い合わせください

