

料理にも幅広くアレンジできる！

野菜やクラッカーのディップに



トーストや田楽にも



そのまま豆腐あえにも



1回目の漬け込みで水分を抜き、みそ替えてみそのうま味を染み込ませます

上品な風味と
チーズのようなコクがたまらない
豆腐のみそ漬け

割烹豆腐オオハシの
「豆腐のみそ漬け 豆醍醐」シリーズ

県産大豆を使った豆腐や油揚げのほか、豆腐を使ったスイーツなども手掛ける割烹豆腐オオハシ（長岡市与板）。今回は豆腐のみそ漬け「豆醍醐」をご紹介します。

豆醍醐は、地元産のエンレイ大豆と笹川流れのニガリで作った自慢の豆腐がベース。硬めに仕上げた豆腐に特注のみそを合わせます。県内のみそ蔵に開発を依頼したみそは甘みが強く、塩分を抑えているのが特徴です。

豆醍醐は完成まで3週間から1カ月ほどの熟成期間を要します。期間内に行うみそ替え（漬け替え）を経て出

来る豆醍醐は、濃厚でありながら上品な風味と、チーズのようなコクが楽しめる逸品です。

おつまみとしてそのままいただくのはもちろん、クリームチーズのようにクラッカーに付けたり、マヨネーズと合わせてディップにするのもおすすめ。また、豆腐あえや田楽のみそなど味付けなしでも多彩に楽しめます。

味は「プレーン」と「酒粕風味」、「かぐらなんばん赤」の3種類。豆腐職人のこだわりがたっぷり詰まった豆腐のみそ漬けをぜひご賞味ください。

商品番号 2104-①②

割烹豆腐オオハシ
「豆醍醐」シリーズ

お申し込み締切
2021年
4月26日(月)まで

※注文状況等により発送が遅れる場合がございます
※ご注文後のキャンセルは一切お受けできません



① 豆醍醐プレーンセット
・プレーン(70g)×3
2,800円 (税込み・送料込み)



② 豆醍醐3種セット
・プレーン(70g)×1
・酒粕風味(70g)×1
・かぐらなんばん 赤(70g)×1
2,900円 (税込み・送料込み)

全国一律 送料込み

【お支払い方法】
商品到着後、お近くのNICが
集金に伺います

割烹豆腐オオハシからの直送
ご注文から7~10日ほどで
お届けします。

ご購入はお電話またはFAXでお近くのNICまで
お申し込みください。

右記の項目をお伝えください
■商品番号と商品(セット)名 ■ご希望の数量
■申し込み者名 ■住所 ■電話番号

※お届け先が異なる場合は、お届け先の住所、氏名、電話番号についてもお伝えください

FAXでのご注文の場合は、必要事項をご記入いただき
そのままご送信ください。



ご注文・お問い合わせは下記販売店まで

ご希望の商品の欄に個数を記入してください。		
①豆醍醐プレーンセット プレーン(70g)×3	2,800円 (税込み・送料込み)	セット
②豆醍醐 3種セット プレーン(70g)×1、酒粕風味(70g)×1、 かぐらなんばん 赤(70g)×1	2,900円 (税込み・送料込み)	セット

ご注文者

ご住所 〒

氏名

TEL

お届け先

ご住所 〒

氏名

TEL