

国産大豆のこだわり湯葉のご案内 (やみーず ゆば彩々)

・・・店舗直送用商品群のご案内・・・

国内産の契約栽培依頼している農家の大豆100%で作
あげた湯葉です。(大豆の種類・・・**ふくゆたか**)
豆の浸水時間や温度等に気を使い、ゆばを引き上げ成形する
際には、硬さや濃度を調整しながら、先様の用途に合わせて
作り上げました。全くえぐみのない湯葉です。



| | | | |
|------------------------------------|----------------------------------|---|--|
| <p>とろりゆば (加熱くみ上げゆば)</p> | <p>500G × 15pc 冷蔵品(25日間)</p> | <p>クリーミーなゆばなので風味と食感は最高品です。 よく小鉢に使われます。茶わん蒸しの上のふたに、 磯部揚げなどにも使われます。</p> | |
| <p>絹衣ゆば (非加熱)PB生産</p> | <p>500G × 12pc 冷蔵品(10日間)</p> | <p>箸でほぐれるゆば。皿に盛ったとき崩れにくい ゆば。最高級ゆば。万能なゆばです。</p> | |
| <p>寄せゆば</p> | <p>500G × 12pc 冷蔵品(30日間)</p> | <p>生湯葉を練りこんで過熱成型したもの。 魚の上にのせて博多蒸しや、一口椀に。</p> | |
| <p>サラダゆば (たぐりゆば)</p> | <p>350G × 25pc 冷蔵品(30日間)</p> | <p>薄くたぐり上げたゆばに豆乳を含ませたもの。 サラダに小鉢にててんぷら等にも使えます。 (てんぷらに使ってもとけません)</p> | |
| <p>お造りゆば</p> | <p>1本 × 30pc 冷蔵品(30日間)</p> | <p>柔らかい食感と風味を残した造りゆば。 お刺身で、揚げ物のまくらにほかにも一口揚げ等に 使えます。</p> | |
| <p>割烹ゆば</p> | <p>12本入 × 12pc 冷蔵品(30日間)</p> | <p>ゆば独特のしわを残しつつ引き上げ、 豆乳を含ませたゆば。 寿司ネタに、椀物に、ゆばしゃぶに使えます。</p> | |
| <p>料理長のゆば</p> | <p>6本入 × 12pc 冷蔵品(30日間)</p> | <p>40cm長さの生まきのゆば。少しずつカットして、 椀物やどんぶり、あえ物に。 一番用途の高い湯葉です。</p> | |
| <p>ステーキなゆば</p> | <p>約380g × 15P 冷蔵品(30日間)</p> | <p>ステーキ専用のゆば。表面をオリーブオイルで 軽く焼いてオープンにかけてどうぞ。鍋にスプーン ですくって入れると味がしみておいしいです。</p> | |
| <p>生ゆばすし</p> | <p>4本入り × 50pc 冷蔵品(30日間)</p> | <p>1本ずつ取ることができ、握り寿司のネタになります。 他にも揚げ物や茶わん蒸しの具材などに使えます。</p> | |
| <p>重ねゆば</p> | <p>300g × 30pc 冷蔵品(30日間)</p> | <p>24枚の層が箸で丁寧に重ねてとれるゆばです。 小鉢メニューで使えます。</p> | |

商品のお問い合わせは・・・やみーず ID 株式会社 <http://www.yummysid.co.jp/>

担当 murohashi (むろはし)まで E-mail info@yummysid.co.jp