

毘

BISHAMONDO

薄皮ずっしりしっとり
豆汁ほとぼしる
毘沙門堂本舗の油揚げ

越後むかしづくり

栃尾の油揚げ

毘沙門堂本舗の
こだわりの油揚げ

大豆の濃さにこだわり、極限まで
圧縮することで、大豆本来の濃厚
な旨味を凝縮し、食べ応えのある
質感を実現しています。大規模な
機械に頼らず、昔ながらの製法と
江戸時代が発祥といわれる栃尾の
油揚げの創始者の思いにこだわら
れました。一口運べばその限りなく
厚揚げに近い独自の食感と、ほと
ぼしる豆汁が口一杯に広がります。



毘沙門堂本舗

POINT 1

普通の油揚げとまったく異なる
驚くほどの豪快な大きさ

POINT 2

濃厚な大豆の旨味が凝縮
食卓の脇役ではなく、主役級の油揚げ

POINT 3

毘沙門堂本舗は昔ながらの製法と
創始者の思いにこだわり抜き伝統を
守り続けています。

【食べ方いろいろ】
・焼いて・挟んで・煮込んで
・味噌汁で など
おススメの商品です。

【数量限定】

県庁 120枚
各支所 30枚

新潟県

栃尾の油揚げ

1枚 340円(税込)

ネット注文はこちら



キリトリセン

申込先 ↓希望受取売店に〇印を付けてください

() 県庁舎 売店 FAX: 029-301-6163 () 土浦合庁売店 FAX: 029-826-2613
() 県警 売店 FAX: 029-301-6163 () 筑西合庁売店 FAX: 0296-24-8845
() 水戸合庁売店 FAX: 029-227-6544 () 鉾田合庁売店 FAX: 0291-33-4277

栃尾の油揚げ 申込書

所属名 _____ 内線 _____ 協力委員名(お取りまとめ様) _____

氏名	商品名	数量	単価	金額
	栃尾の油揚げ		340円	
	栃尾の油揚げ		340円	
	栃尾の油揚げ		340円	