

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。



とろろゆば (加熱くみ上げゆば)	500G × 15pc 冷蔵品(25日間)	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。	
絹衣ゆば (非加熱)PB生産	500G × 12pc 冷蔵品(10日間)	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。	
寄せゆば	500G × 12pc 冷蔵品(30日間)	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。	
サラダゆば (たぐりゆば)	350G × 25pc 冷蔵品(30日間)	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)	
お造りゆば	1本 × 30pc 冷蔵品(30日間)	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。	
割烹ゆば	12本入 × 12pc 冷蔵品(30日間)	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。	
料理長のゆば	6本入 × 12pc 冷蔵品(30日間)	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。	
ステーキなゆば	約380g × 15P 冷蔵品(30日間)	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。	
生ゆばすし	4本入り × 50pc 冷蔵品(30日間)	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。	
重ねゆば	300g × 30pc 冷蔵品(30日間)	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。	

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