PRODUCT CATALOG

総合カタログ

豆腐の素晴らしさに
こだわって一〇〇年、
金沢のおいしさを
全世界へ！

大正十二年創業

大豆と
一〇〇年

羽二重豆腐



from KANAZAWA

PRODUCT CATALOG

総合カタログ

羽二重豆腐 株式会社

本　　社 〒921-8054
石川県金沢市西金沢2丁目162番地
TEL 076-249-1171　FAX 076-249-1174

北陸営業所 〒921-8054
石川県金沢市西金沢2丁目162番地
TEL 076-249-8788　FAX 076-249-1174

北海道営業所 〒001-0017
北海道札幌市北区北17条西3丁目1番18号 富士ビル2階6号室
TEL 011-768-7261　FAX 011-768-7262

東京営業所 〒143-0023
東京都大田区山王1丁目12-4 ヴァンティアン100号室
TEL 076-249-3718　FAX 076-249-1174

大阪営業所 〒550-0014
大阪府大阪市西区北堀江2丁目2-7 北堀江ゲイトビル602号
TEL 076-259-6675　FAX 076-249-1174

https://habutae.co.jp

第1版

VEGETABLE OIL INK ベジタブルオイルインキを使用しています。

古都・金沢から、こだわりの大豆食品を。

100

羽二重豆腐が長年ご愛顧されてきた3つの理由

伝統 ✿ 金沢のおいしい水と、食文化に育まれた『信頼と実績』。

安心 ✿ 自社製の豆乳・豆腐からつくる、『品質第一』のおいしさと安心。

商品力 ✿ 商品開発・品質管理に優れた、『自社一貫体制』です。



私たちのこだわり

私たち羽二重豆腐株式会社は、創業大正十二年、
古都・金沢にて凍り豆腐の製造からスタートし、
大豆の魅力を最大限に生かした食品の製造販売を通じて、
健康とおいしさをお届けしています。

調理方法

煮る　蒸す　焼く　揚げる　ボイル　冷蔵庫解凍　常温解凍　流水解凍　スチコン対応　電子レンジ対応

アレルゲン表示

8大アレルゲン

えび　かに　くるみ　小麦　そば　たまご　乳　落花生

20品目アレルゲン

アーモンド　あわび　いか　いくら　オレンジ　カシューナッツ　キウイフルーツ　牛肉　ごま　さけ
さば　ゼラチン　大豆　鶏肉　バナナ　豚肉　まつたけ　もも　やまいも　りんご

※本文調理法中の調理時間表示は、規格や個数などの条件によって異なりますのでご注意ください。
※地域によっては、取り扱っていない商品があります。詳しくは弊社担当にお問い合せください。

CONTENTS

がんも	10
とうふあげ／角揚げ	14
ひろうす／ベジナゲット	16
豆腐ハンバーグ／豆乳ステーキ	18
とうふよせ／豆乳よせ	20
しんじょ／蒸し物	22
巻物	23
和惣菜／素材系 油揚げ／高野豆腐	24
配合・栄養成分	25

がんも GANMO へのこだわり

知識と技術を駆使した一貫生産体制。

原料大豆の仕入れから、がんもの製造に適した独自の豆乳・豆腐の製造、専用工場での多種の製品への加工まで、がんもにこだわり抜いた一貫生産体制で、日々がんもを製造し、全国各地へお届けしております。



品質保証

認証
FSSC22000
（食品安全マネジメントシステム）
認証日：2019 年 9 月

こだわり 01 豊富なサイズ展開



約 5gのがんもどきから、約 30g のがんもどきまでをご用意しております

こだわり 02 生地ベース

他社にはないラインナップ!



豆腐ベース
- 弾力・食べ応えのある食感
- 豆腐の風味・昔ながらの味



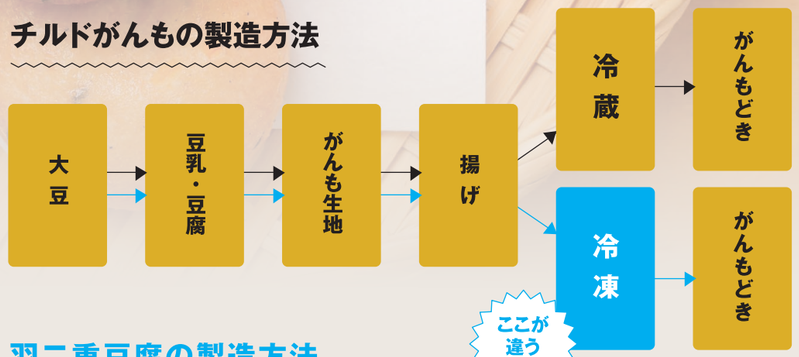
豆腐＋たん白ベース
- ふわっとした食感
- やわらかくてシンプルな味



豆乳ベース
- なめらかなツルッとした食感
- 豆乳の風味・コクのある味

こだわり 04 羽二重豆腐とチルドがんもの違い

チルドがんもの製造方法





羽二重豆腐の製造方法

がんもの製造方法は手造りのお豆腐屋さんとほぼ同じで、手造りに近い味・食感を実現しています。

こだわり 05 原材料

自社製造の豆腐・豆乳・おから



- 植物油脂（なたね油）
- 粉状大豆たん白
- でん粉
- 野菜（にんじん・枝豆 他）
- ごま
- 調味料　　他

こだわり 03 製造工程

冷凍がんも用一貫ライン！

原料受入・検査 → 前処理・計量 → 調合・混練 → 成型 → 揚げ → 凍結 → 目視検品 → 金属検査①バラ → X線検査 → 計量・袋詰 → 金属検査②個装 → 重量検査 → 箱詰 → 冷凍保管













羽二重豆腐

選ばれています
喜ばれています

Case#1
Side Dish &
Lunch Box

case#1
Side Dish &
Lunch Box

お惣菜・お弁当

大豆からつくられた当社製品は、
幅広い世代が求めるヘルシーなおかずにピッタリです。
簡単で美味しいメニューをご提案いたします。



女性やお子様に
人気のふんわり食感



menu #1

野菜豆乳よせの
ふんわり天ぷら

解凍した商品に衣をつけて油で揚げるだけ。カットした断面に具材の彩りが映えます。お好みでソースやだししょうゆをつけても美味しい一品です。

［使用商品］S野菜のふわふわ豆乳よせ50
［単体重量・規格］50g/個・100個×2合



→詳しくはカタログ　21ページ



様々なお弁当で
大活躍のがんもどき



menu #2

ひろうすと野菜の
甘酢あんかけ

ひろうすと彩りのよい野菜に甘酢あんを絡めると、食べ応えたっぷりのおかずになります。合わせる野菜は季節に合わせて自由にアレンジを。

［使用商品］七彩ひろうす 20
［単体重量・規格］約20g/個・400g（20個）×10袋×2合

→詳しくはカタログ　17ページ

ヘルシーなのに
食べ応えたっぷり



menu #3

がんもと野菜の
炊き合わせ

様々なサイズ・具材のがんもから、お弁当のメニューやマスに合わせて、お好みでお選び頂けます。しっとりとした煮物はお弁当の定番おかずです。

［使用商品］豆乳入りぶちがんも10（R）
［単体重量・規格］約10g/個・1kg×10袋



→詳しくはカタログ　12ページ

羽二重豆腐

選ばれています
喜ばれています

Case#2
Hospital &
Nursing home

case#2
Hospital &
Nursing home

病院・施設

栄養価、調理のしやすさ、美味しさ。
様々な理由で選ばれています。



定番の和食をお手軽に!

menu #2

豆腐ローフの和風あんかけ

トレーに豆腐ローフとあんが入っており、簡単に盛り付けるだけで特別な一品が提供できます。独特の食感と優しい生姜の風味が香る和風餡が絶妙にマッチしています。

［使用商品］加賀伝統野菜の豆腐ローフ
和風あんかけ（小分けトレイ）
［単体重量・規格］10個入トレイ袋×6袋×2合



→詳しくはカタログ　22ページ

menu #1

うの花、白和え

味付済の真空パック品は、解凍するだけで簡単にお使い頂けます。白和えは季節の具材と合わせることでアレンジが広がります。長く定番で愛される、優しい味付けです。

［使用商品］うの花（各種）
［単体重量・規格］各種サイズ・規格あります。



［使用商品］白和えの生地
［単体重量・規格］各種サイズ・規格あります。



→詳しくはカタログ　24ページ



どなたでも食べやすいやわらかな食感

あん入りトレーの便利な一品

menu #3

やわらか豆乳ステーキ

当社の豆乳ステーキは優しくやわらかな食感と味わいが特長です。メニューに合わせて蒸しても焼いても揚げても良し。シンプルな味わいは様々なソースやあんとよく合います。

［使用商品］新やわらか豆乳ステーキ60
［単体重量・規格］60g/個・25個×6袋

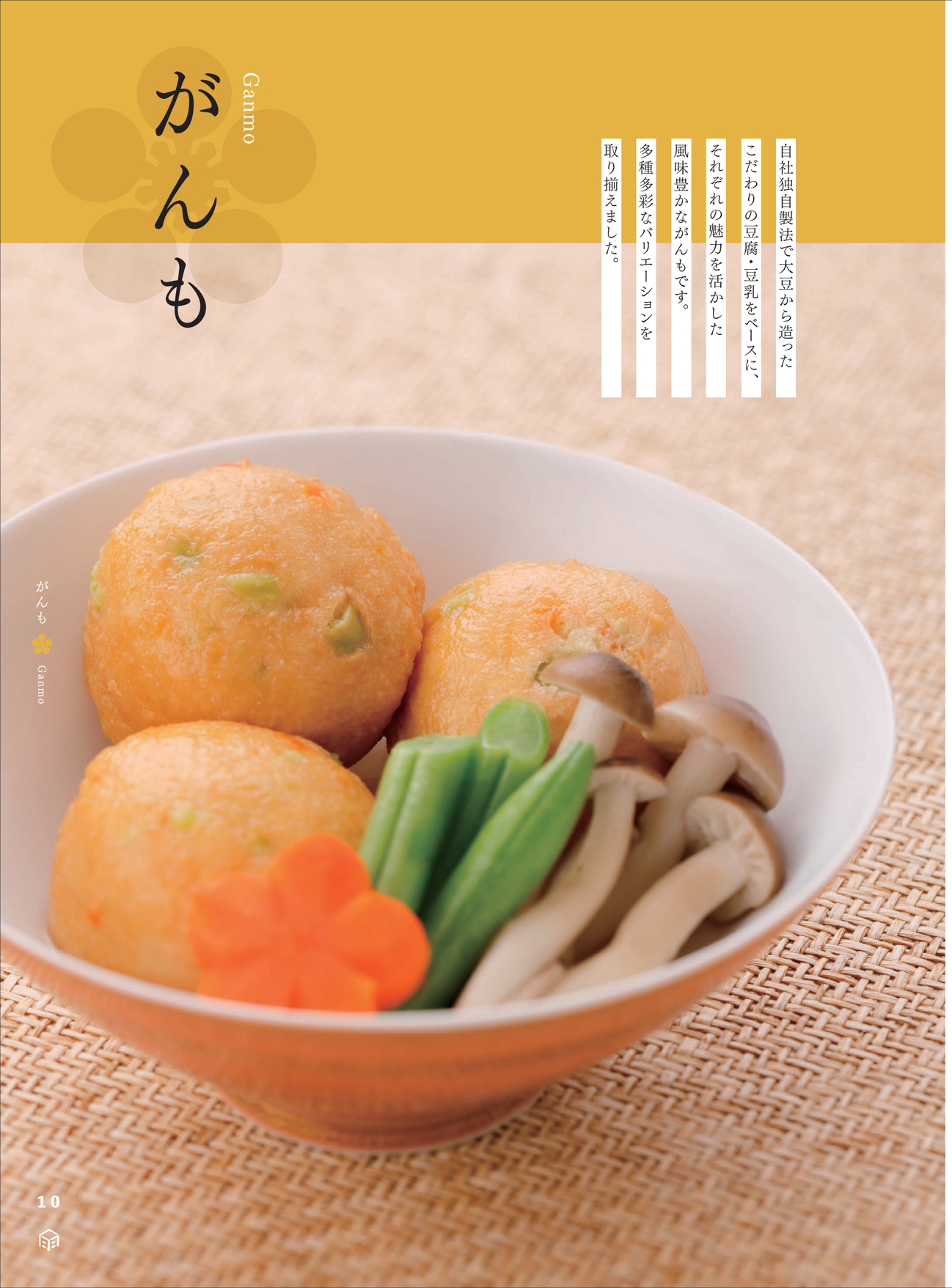


→詳しくはカタログ　19ページ

Ganmo

がんも

自社独自製法で大豆から造った
こだわりの豆腐・豆乳をベースに、
それぞれの魅力を活かした
風味豊かながんもです。
多種多彩なバリエーションを
取り揃えました。



明月がんも5（CF） 豆腐ベース　1kg×8袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約5g/個
26×26×16（mm）

豆腐ベースの生地で仕上げたシンプルなひとくちサイズのがんもどきです。含有アレルゲンは大豆のみ、中国産原料不使用です。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］70109　［JANコード］4976530701099

明月がんも10（R） 豆腐ベース　1kg×8袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約10g/個
35×35×23（mm）

豆腐ベースの生地で仕上げたシンプルでオーソドックスながんもどきです。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］70307　［JANコード］4976530301305

けんろくがんも10 豆腐ベース　1kg×8袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約10g/個
33×33×22（mm）

豆腐をたっぷり配合し大豆の味わいを活かした生地ににんじん、黒ごまを加えたシンプルながんもどきです。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］70318　［JANコード］4976530301398

小判型がんも15 豆腐ベース　750g×14袋



［単体重量・サイズ（平均値）］
約15g/個
50×38×15（mm）

豆腐ベースの生地ににんじんを加えたシンプルな具材の小判型がんもどきです。面がひろくお弁当におすすめです。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］70350　［JANコード］4976530304924

枝豆がんも ①10 ②25 豆乳ベース　①1kg×6袋 ②1.25kg×6袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
①約10g/個
32×32×24（mm）
②約25g/個
60×60×24（mm）

豆乳ベースの生地にえだまめを加えた柔らかな食感のがんもどきです。枝豆の食感と風味が活きた商品です。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］①71633 ②71630　［JANコード］①4976530301220 ②4976530301350

黒豆入がんも ①10 ②25 豆乳ベース　①1kg×6袋 ②1.25kg×6袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
①約10g/個
36×36×25（mm）
②約25g/個
58×58×17（mm）

豆乳ベースの生地に黒豆を加えた柔らかな食感のがんもどきです。おせちや冬の煮物などにおすすめの商品です。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］①71614 ②71612　［JANコード］①4976530301671 ②4976530301275

［寸法の表示について］縦×横×高さ（厚み）　※単位：mm

ミニがんも ①25(R) ②30(R) 豆乳ベース ①1.25kg×6袋 ②1.5kg×6袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
①約25g/個
62×62×26（mm）
②約30g/個
62×62×28（mm）

豆乳ベースの生地ににんじんを加えた柔らかな食感のシンプルなプレーンタイプのがんもどきです。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］①70515 ②70613　［JANコード］①4976530304320 ②4976530301329

野菜入がんも 25 豆腐ベース 1.25kg×6袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約25g/個
50×50×22（mm）

豆腐ベースの生地ににんじん・いんげん・ごぼう・ごまを彩り良く加えた野菜入りのがんもどきです。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］71110　［JANコード］4976530301404

京がんも30(R) 豆腐ベース 750g×8袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約30g/個
60×60×20（mm）

豆腐ベースの生地ににんじん・ごまを加えたシンプルな大きめサイズのがんもどきです。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］70632　［JANコード］4976530307123

花がんも 7 豆乳ベース 1kg×8袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約7g/個
33×33×15（mm）

花形の小さながんもどきです。かわいらしい色と形が食事に華やかさを加えます。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］74210　［JANコード］4976530304078

花がんも（紅）7 豆乳ベース 1kg×8袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約7g/個
33×33×15（mm）

花形の小さながんもどきです。紅麹で淡いピンクに色づけしました。かわいらしい色と形が食事に華やかさを加えます。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］74206　［JANコード］4976530304375

豆乳入りぷちがんも10(R) 豆乳ベース 1kg×10袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約10g/個
37×37×20（mm）

豆乳ベースの生地で仕上げた柔らかな食感のひとくちサイズのがんもどきです。お弁当や小鉢等様々な場面でお使い頂ける便利な一品です。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］70275　［JANコード］4976530307376

豆乳入りぷちがんも8(R) 豆乳ベース 1kg×10袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約8g/個
38×38×15（mm）

豆乳ベースの生地で仕上げた柔らかな食感のシンプルなひとくちサイズのがんもどきです。面がひろく、お弁当や小鉢等様々な場面でお使い頂ける便利なサイズです。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］70225　［JANコード］4976530307321

豆乳まる揚げ（野菜入り）20 豆乳ベース 1kg×8袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約20g/個
55×55×23（mm）

豆乳ベースの生地ににんじん・いんげん・ごぼうを彩りよく加えた柔らかな食感の野菜入りがんもどきです。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］72009　［JANコード］4976530302173

おとうふがんも（一口）10 豆腐ベース 500g×4袋×3合





［単体重量・サイズ（平均値）］
約10g/個
35×35×27（mm）

豆腐を使用した生地に人参とごまを加えた、しっとりとした食感の一口サイズの丸型がんもどきです。味しみが良く、煮くずれのしにくい使い勝手の良い商品です。

煮 だし汁で約10分

［羽二重商品コード］71777　［JANコード］4976530306270

味付がんも（各種）





各種サイズ・規格あります。
※詳しくは担当者にお問い合わせ下さい。

がんもどきを和風だしで味付した商品です。だしで煮る手間がかからず、解凍して盛り付けるだけでお手軽にご使用頂けます。

調理方法 ※詳しくは担当者にお問い合わせ下さい。

ふっくらとした
食感で味しみも良く
おでんや煮物の定番具材。



［寸法の表示について］縦×横×高さ（厚み）　※単位：mm

Tofuage & Kakuage

とうふあげ 角揚げ

自社製の豆腐生地を揚げた
とうふあげと、
自社独自製法で大豆から造った
こだわりの角揚げ。
柔らかな食感で煮くずれがし難く
様々な用途でご利用頂けます。



とうふあげ10 豆腐ベース 1kg×10袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約10g/個
30×30×18（mm）

自社製の豆腐生地を揚げたとうふあげです。角型で一口サイズの小さな商品です。大豆の風味としっかりとした食感が特長で、形が崩れず、焼き・炒め調理にもご利用頂けます。

だし汁で 約10分
約170℃の油で約3分
炒める

［羽二重商品コード］76000　［JANコード］4976530306423

新とうふあげ（サイコロ）4 豆腐ベース 1kg×10袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約4g/個
20×20×18（mm）

自社製の豆腐生地を揚げた食感の良いとうふあげです。サイコロサイズで使いやすく、炒め物や煮物など様々な料理にお使い頂けます。

だし汁で 約10分
約170℃の油で約2分
炒める

［羽二重商品コード］76504　［JANコード］4976530307024

絹ごし揚げ18 豆乳ベース 900g×8袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約18g/個
40×40×23（mm）

豆乳ベースの柔らかな食感の生地にたまねぎ・にんじん・黒ごまを加えたシンプルな角揚げです。

だし汁で 約10分

［羽二重商品コード］71970　［JANコード］4976530301381

絹ごし揚げ（お好み風）20（R） 豆腐ベース 1kg×8袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約20g/個
40×40×18（mm）

豆腐ベースの生地にキャベツ・たまねぎ・しょうが・いか・おきあみを混ぜ合わせ、その風味を活かしたお好み風の角揚げです。

だし汁で 約10分

［羽二重商品コード］71963　［JANコード］4976530307574

S絹ごし揚げ（たけのこ入り）20 豆腐ベース 1kg×8袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約20g/個
43×42×30（mm）

豆腐ベースの生地にたけのことえだまめ・にんじん・たまねぎを彩りよく配合した季節感のある角揚げです。

だし汁で 約10分

［羽二重商品コード］71994　［JANコード］4976530719940

冷凍絹厚揚げ10 1kg×6袋×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
約10g/個
24×22×17（mm）

豆腐独特のつるっとなめらかな食感が特長の約10gの絹厚揚げです。さまざまな料理にお使いいただけます。

だし汁で 約10分
炒める

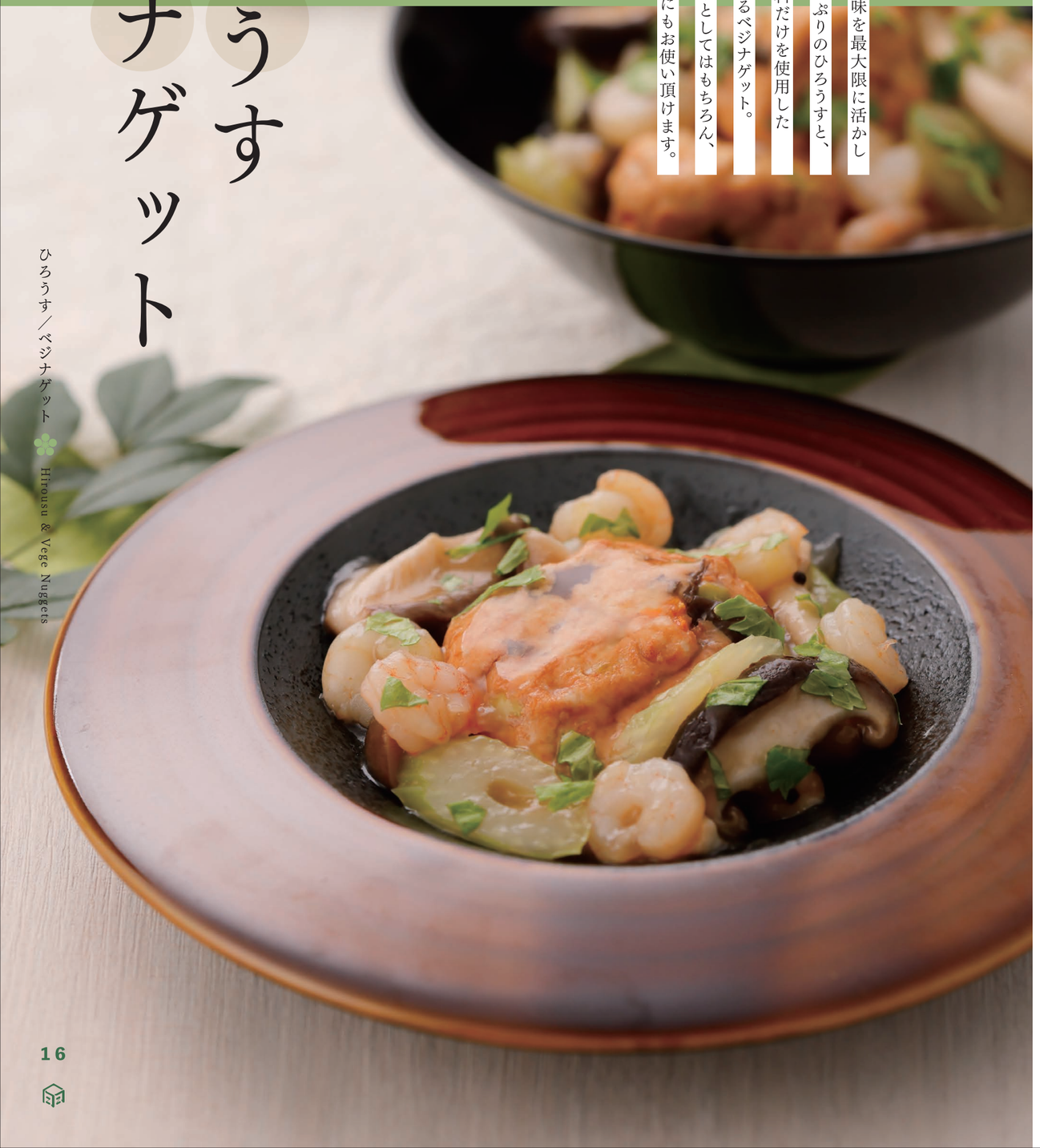
［羽二重商品コード］38800　［JANコード］4976530388009

［寸法の表示について］縦×横×高さ（厚み）　※単位：mm

ひろうす ベジナゲット

Hirousu & Vege Nuggets

素材の食感・味を最大限に活かし
手造り感たっぷりのひろうすと、
植物性の材料だけを使用した
食べ応えのあるベジナゲット。
普段のおかずとしてはもちろん、
お弁当の一品にもお使い頂けます。



七彩ひろうす40

400g（10個）×10袋×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
約40g/個
50×40×40（mm）

豆乳・豆腐ベースの生地に鶏肉・枝豆・人参・ごぼう・たけのこ・きくらげ・しいたけの7種の具材を大きめカットで配合した手造り風のひろうすです。

だし汁で約10分　蒸し器で約10分
電子レンジ　スチコン

［羽二重商品コード］30615　［JANコード］4976530706407

七彩ひろうす20

400g（20個）×10袋×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
約20g/個
40×35×25（mm）

豆乳・豆腐ベースの生地に鶏肉・枝豆・人参・ごぼう・たけのこ・きくらげ・しいたけの7種の具材を大きめカットで配合した手造り風のひろうすです。使いやすい小さなサイズです。

だし汁で約10分　蒸し器で約10分
電子レンジ　スチコン

［羽二重商品コード］30618　［JANコード］4976530708807

ベジナゲット（枝豆）20

500g×10袋×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
約20g/個
40×40×25（mm）

植物性の材料だけを使用した食べ応えのある豆腐ボールに枝豆をたっぷり入れました。蒸し焼きや炒め調理など様々なメニューにお使い頂けます。

だし汁で約10分　蒸し器で約10分
炒める　スチコン

［羽二重商品コード］30654　［JANコード］4976530709903



【主計町茶屋街】
画像提供：金沢市

豆腐生地のなかに
しっかりとした具材感を
味わえます。



［寸法の表示について］縦×横×高さ（厚み）　※単位：mm

豆腐ハンバーグ 豆乳ステーキ

Tofu hamburg & Tonyu steak

自社で造った豆腐をベースに
食材やアレルゲン等にこだわった
ヘルシーな豆腐ハンバーグと、
なめらかな口当たりが特長の
豆乳ステーキ。
給食やお弁当のおかずにどうぞ。



Sとうふハンバーグ（Fe・Ca）①40 ②50 ③60 ④80

①〜③各100個×2合
④50個×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
①40g/個 71×55×14（mm）
②50g/個 81×63×14（mm）
③60g/個 82×66×17（mm）
④80g/個 89×74×17（mm）

豆腐にたまねぎ・鶏肉・豚肉などを加えてふんわりと仕上げたハンバーグです。鉄分とカルシウムを加え、卵・乳不使用、中国産原料不使用で4種のサイズを取り揃えております。

蒸 蒸し器で約10分　揚 約160℃の油で約4分半
焼 中弱火で両面を約4分ずつ　スチコン スチコン

［羽二重商品コード］①36682 ②36684 ③36686 ④36688

Sとうふハンバーグ60（10個入）

10個×10袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
60g/個
82×66×17（mm）

丸大豆から造ったしぼり豆腐に鶏肉・豚肉・たまねぎ等を加えたヘルシーなハンバーグです。
10個入/袋。

蒸 蒸し器で約10分　揚 約160℃の油で約4分半
焼 中弱火で両面を約4分ずつ　スチコン スチコン

［羽二重商品コード］36778　［JANコード］4976530367783

新やわらか豆乳ステーキ ①40 ②60

①25個×8袋
②25個×6袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
①40g/個
81×47×14（mm）
②60g/個
83×50×20（mm）

柔らかな食感と、大豆の風味となめらかな口当たりの豆乳ステーキです。添加物不使用でアレルゲンは大豆のみです。様々な調理でお使い頂けます。

焼 中弱火で両面を約6分ずつ　揚 約170℃の油で約5分半
蒸 蒸し器で約10分

［羽二重商品コード］①36224 ②36226　［JANコード］①4976530711302 ②4976530711357

豆乳ステーキ ①40 ②60

①25個×8袋
②25個×6袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
①40g/個
75×49×14（mm）
②60g/個
76×51×19（mm）

自社製の豆乳で造ったシンプルなステーキです。プリッとした食感と大豆の風味が特長です。洋風・和風・あんかけなど様々なソースと良く合います。

焼 中弱火で両面を約5分ずつ　揚 約170℃の油で約5分
蒸 蒸し器で約15分

［羽二重商品コード］①36484 ②36486　［JANコード］①4976530711401 ②4976530711456

ベジソイバーグ ①30 ②60

①20個×10袋×2合
②10個×10袋×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
①30g/個
54×53×16（mm）
②60g/個
74×63×18（mm）

動物性原料を一切使わずに大豆からつくったベジソイバーグです。アレルゲンは大豆のみです。大豆特有の青臭さとえぐみが少ないことが最大の特長です。

焼 中弱火で両面を約6分ずつ　揚 約170℃の油で約5分半
蒸 蒸し器で約10分　スチコン スチコン

［羽二重商品コード］①36333 ②36336　［JANコード］①4976530363334 ②4976530363365

動物性原料を
一切使わず
大豆で作った
ベジソイバーグ。



［寸法の表示について］縦×横×高さ（厚み）　※単位：mm

とうふよせ 豆乳よせ

Tofu yose & Tonyu yose

豆腐・豆乳ベースの生地に
様々な具材を加え、
やわらかな食感と彩り
ヘルシーさや栄養などを考え
丁寧に造った一品です。
様々な用途でご利用頂けます。



S野菜のふわふわ豆乳よせ50　100個×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
50g/個
75×50×15（mm）

豆乳からつくった柔らかな食感の生地にかぼちゃ・くわい・さつまいも・にんじんなどの野菜をたっぷりと加えた彩りの良いふわふわ豆乳よせです。

焼 中弱火で両面を約3分半ずつ　揚 約165℃の油で約4分
蒸 蒸し器で約10分　スチコン スチコン

［羽二重商品コード］36491

Sえび風味ふんわり豆腐30　50個×4袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
30g/個
53×53×17（mm）

豆腐と豆乳を使用した弾力のある食感の生地にオキアミ・くわい・ねぎなどを加え、えび風味に仕上げた商品です。

蒸 蒸し器で約10分　揚 約170℃の油で約3分
焼 中弱火で両面を約3分ずつ　スチコン スチコン

［羽二重商品コード］36517　［JANコード］4976530365178

S野菜とわかめの豆乳よせ ①50 ②60　①100個×2合 ②100個×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
①50g/個
78×50×15（mm）
②60g/個
78×50×18（mm）

自社製の豆乳でつくった生地に国産のにんじん・かぼちゃ・わかめ・茎わかめなどの具材を加えた卵料理風の豆乳ステーキです。含有アレルゲンは大豆のみです。

焼 中弱火で両面を約3分ずつ　揚 約165℃の油で約4分
蒸 蒸し器で約10分　スチコン スチコン

［羽二重商品コード］①36442 ②36444

S黄色野菜のとうふよせ（Fe・Ca） ①40 ②60　①25個×4袋×2合 ②25個×4袋×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
①40g/個
68×66×14（mm）
②60g/個
78×76×14（mm）

豆腐（国産大豆）と豆乳を使った生地に4種の野菜をバランスよく配合したとうふよせです。アレルギー大豆のみ、原材料チャイナフリーで、不足しがちなFe・Caを添加した商品です。

焼 中弱火で両面を約3分半ずつ　揚 約170℃の油で約5分
蒸 蒸し器で約10分　スチコン スチコン

［羽二重商品コード］①36455 ②36457　［JANコード］①4976530364553 ②4976530364577

S国産小松菜の豆乳よせ（Fe・Ca） ①50 ②60　①25個×4袋×2合 ②25個×4袋×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
①50g/個
77×50×15（mm）
②60g/個
77×50×17（mm）

豆乳を使用した生地に国産の小松菜を彩りよく配合した豆乳よせです。アレルギー大豆のみ、原材料チャイナフリーで、不足しがちなFe・Caを添加した商品です。

焼 中弱火で両面を約4分ずつ　揚 約170℃の油で約5分
蒸 蒸し器で約10分　スチコン スチコン

［羽二重商品コード］①36461 ②36463　［JANコード］①4976530364614 ②4976530364638

彩りが良く
野菜がたっぷりで
様々なアレンジで
お使い頂けます。



［寸法の表示について］縦×横×高さ（厚み）　※単位：mm

Shinjo & Mushimono しんじょ蒸し物

こだわりのラインナップです。
喜んで頂ける、
お子様からご年配の方まで
毎日の食卓に。



Makimono 巻物

丁寧に造った一品です。
見た目にこだわり
具材を巻いた「巻物」は
色とりどりの



加賀伝統野菜の豆腐ローフ 和風あんかけ（小分けトレイ）

10個入トレイ袋×6袋×2合





［単体入数・サイズ（平均値）］
10個入
52×52×43（mm）

蒸 蒸し器で約19分　ステンレスパック スチコン

加賀伝統野菜五郎島金時を使用した、優しい生姜の風味が香る和風あんかけ豆腐ローフです。あんと一緒に簡単に盛りつけられるように小分けトレイに工夫をこらしました。

［羽二重商品コード］36200　［JANコード］4976530362009

豆乳五菜蒸し

15個×10袋





［単体重量・サイズ（平均値）］
約40g/個
50×40×25（mm）

蒸 蒸し器でトレーのままなら約10分、バラなら約5分
揚 160℃以下の油で約5分　ステンレスパック スチコン

豆乳に卵とすり身を加えて練り合せた舌触りの良いなめらかな食感の生地に刻んだ野菜を入れて彩り良く仕上げました。ご年配の方におすすめです。

［羽二重商品コード］36144　［JANコード］4976530702058

ふんわり蒸し（ゆず風味）

500g×10袋×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
約15g/個
40×40×20（mm）

煮 だし汁で約10分　蒸 蒸し器で約8分
ステンレスパック スチコン

刻んだゆずをすり身に練りこみ、ふんわりと仕上げました。くちいっぱいに広がるゆずの芳醇な香りと鮮やかな黄色が特長です。

［羽二重商品コード］30627　［JANコード］4976530705455

豆乳ふんわり蒸し（かぼちゃ）18

450g×10袋×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
約18g/個
38×35×15（mm）

蒸 蒸し器で約10分　揚 約170℃の油で約3分
ステンレスパック スチコン

豆乳でつくった生地にかぼちゃペーストで色付けした四角いふんわり蒸しです。卵焼きのような優しい甘味と色合いが特長です。アレルゲンは大豆のみです。

［羽二重商品コード］33175　［JANコード］4976530331753

豊富なバリエーションの具材で
献立のレパートリーを広げ
メニューに華やかな
彩りを加えます。



姫こうや（KR）

950g×5袋×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
約19g/個
60×35×15（mm）

煮 だし汁で約10分

細かく刻んだえだまめ・にんじんを混ぜ合わせたやわらかなすり身をうすい高野豆腐で巻いた煮物製品です。

［羽二重商品コード］36807　［JANコード］4976530368070

姫こうやキャロット（KR）

950g×5袋×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
約19g/個
60×35×15（mm）

煮 だし汁で約10分

人参ペーストで色付けし細かく刻んだえだまめを混ぜ合わせたやわらかなすり身をうすい高野豆腐で巻いた煮物製品です。

［羽二重商品コード］36808　［JANコード］4976530368087

花こうや巻き（KR）

700g×6袋×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
約14g/個
40×35×15（mm）

煮 だし汁で約10分

人参ペーストで色付けし細かく刻んだえだまめを混ぜ合わせたやわらかなすり身をうすい高野豆腐で「の」の字に巻いた小さな煮物製品です。

［羽二重商品コード］36806　［JANコード］4976530368063

しのだ巻 ①一重巻 ②二重巻 ③ハーフ

①②各100個×2合
③200個×2合





［単体重量・サイズ（平均値）］
①②40g/個
30×30×70（mm）
③20g/個
30×30×35（mm）

煮 だし汁で約10分

高野豆腐・にんじん・ごぼう・いんげんの食感の良い具材を油揚げで巻き、かんぴょうで結びました。彩りが良くお弁当や仕出し料理などにおすすめです。

［羽二重商品コード］①34210 ②34310 ③34410

味付ハーフしのだ巻

340g×10袋×2合





［単体入数・製品（袋）サイズ］
10個/袋
170×95×30（mm）

湯 熱湯で約10分　ステンレスパック スチコン

高野豆腐と野菜を油揚げで巻きかんぴょうで結んだ「ハーフしのだ巻」を和風だしで味付けしました。袋のままボイルするだけで簡単に調理ができます。

［羽二重商品コード］50310　［JANコード］4976530601238

彩りが豊かで
煮物やお弁当の
具材にどうぞ。



［寸法の表示について］縦×横×高さ（厚み）　※単位：mm

Wasouzai 和惣菜 Sozaikei 素材系 Aburaage 油揚げ Kouya dofu 高野豆腐

白和えの生地 ①500②1kg

①500g×10袋×2合
②1kg×10袋



自社製の豆腐生地にすりごまを加えて、上品で風味豊かな味わいに仕上げた白和えの生地です。お好みの具材と和えてお召し上がりください。



［製品（袋）サイズ］
①500g/袋
250×170×20（mm）
②1kg/袋
280×200×30（mm）

冷蔵庫解凍　流水解凍

［羽二重商品コード］①53800 ②53851　［JANコード］①4976530710404 ②4976530538510

うの花（各種）





各種サイズ・規格あります。
※詳しくは担当者にお問い合わせ下さい。

自社製のキメの細かなおからに具材を混ぜ込んで味付したうの花です。飽きのこない上品で優しい味に仕上げております。解凍するだけでお手軽にご使用頂けます。

調理方法　※詳しくは担当者にお問い合わせ下さい。

冷凍ゆばカット

1kg×12袋





［製品（袋）サイズ］
1kg/袋
330×230×20（mm）

丁寧に造った汲み上げ湯葉を小さくカットして袋に詰め、加熱殺菌後、凍結しました。スープ・サラダ・炒め物などの具材としてお使いください。

だし汁などで煮る

［羽二重商品コード］37783　［JANコード］4976530710350

油揚げ（各種）





各種サイズ・規格あります。
※詳しくは担当者にお問い合わせ下さい。

厳選した丸大豆から造った油揚げです。きざみ・正方形・長方形など各サイズを取り揃えております。

だし汁などで煮る

味付油揚げ（各種）





各種サイズ・規格あります。
※詳しくは担当者にお問い合わせ下さい。

厳選した丸大豆から造った油揚げを美味しく味付しました。正方形・長方形・三角形など各タイプを取り揃えております。

常温解凍　流水解凍

高野豆腐（各種）





各種サイズ・規格あります。
※詳しくは担当者にお問い合わせ下さい。

厳選した丸大豆から造った高野豆腐です。戻さずにそのまま煮込むだけで柔らかな食感が味わえます。

煮る

味付高野豆腐（各種）





各種サイズ・規格あります。
※詳しくは担当者にお問い合わせ下さい。

高野豆腐を旨みのある和風だしで煮含めた味付高野豆腐です。解凍するだけでお手軽にご使用頂けます。

調理方法　※詳しくは担当者にお問い合わせ下さい。

配合割合栄養成分表

商品コード	品名	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	食塩相当量 g	配合内容
70109	明月がんも5（CF）	182	12.9	13.2	5.1	194	0.5	豆腐（大豆）、粉状大豆たん白、にんじん、でん粉、米粉、揚げ油（なたね油）／豆腐用凝固剤、（一部に大豆を含む）
70307	明月がんも10（R）	295	17.3	22.3	4.4	375	1.0	豆腐（大豆）、粉状大豆たん白、植物油脂、にんじん、でん粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、揚げ油（なたね油）／調味料（アミノ酸）、豆腐用凝固剤、（一部に大豆を含む）
70318	けんろくがんも10	182	11.3	14.0	1.9	359	0.9	豆腐（大豆）、野菜（にんじん、ながいも）、粉状大豆たん白、食塩、ごま、揚げ油（なたね油）／豆腐用凝固剤、（一部に大豆・やまいも・ごまを含む）
70350	小判型がんも15	317	16.5	24.9	4.8	363	0.9	豆腐（大豆）、粉状大豆たん白、植物油脂、にんじん、でん粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、揚げ油（なたね油）／調味料（アミノ酸）、豆腐用凝固剤、（一部に大豆を含む）
71633	枝豆がんも10	321	17.8	23.8	7.2	316	0.8	豆乳（大豆）、粉状大豆たん白、野菜（えだまめ、にんじん）、植物油脂、おから（大豆）、でん粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、揚げ油（なたね油）／凝固剤、（一部に大豆を含む）
71630	枝豆がんも25	315	17.3	23.8	6.2	322	0.8	豆乳（大豆）、粉状大豆たん白、野菜（えだまめ、にんじん）、植物油脂、でん粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、揚げ油（なたね油）／凝固剤、（一部に大豆を含む）
71614	黒豆入がんも10	327	18.2	24.5	6.7	318	0.8	豆乳（大豆）、粉状大豆たん白、植物油脂、黒豆、にんじん、でん粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、揚げ油（なたね油）／凝固剤、（一部に大豆を含む）
71612	黒豆入がんも25							
70515	ミニがんも25（R）	306	15.7	23.8	5.5	316	0.8	豆乳（大豆）、粉状大豆たん白、植物油脂、にんじん、でん粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、揚げ油（なたね油）／凝固剤、（一部に大豆を含む）
70613	ミニがんも30（R）							
71110	野菜入がんも25	174	10.1	12.6	4.3	295	0.8	豆腐（大豆）、野菜（にんじん、いんげん、ごぼう、ながいも）、粉状大豆たん白、ごま、食塩、揚げ油（なたね油）／調味料（アミノ酸）、豆腐用凝固剤、（一部に大豆・やまいも・ごまを含む）
70632	京がんも30（R）	254	12.9	20.1	3.9	303	0.8	豆腐（大豆）、粉状大豆たん白、植物油脂、にんじん、でん粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、ごま、食塩、揚げ油（なたね油）／豆腐用凝固剤、（一部に大豆・ごまを含む）
74210	花がんも7	308	14.3	23.1	9.1	297	0.8	豆乳（大豆）、おから（大豆）、植物油脂、粉状大豆たん白、でん粉、砂糖、食塩、揚げ油（なたね油）、（一部に大豆を含む）
74206	花がんも（紅）7	308	14.4	23.2	8.7	299	0.8	豆乳（大豆）、おから（大豆）、植物油脂、粉状大豆たん白、でん粉、食塩、揚げ油（なたね油）／着色料（紅麹）、（一部に大豆を含む）
70275	豆乳入りぶちがんも10（R）	325	19.1	24.1	5.6	400	1.0	豆乳（大豆）、粉状大豆たん白、植物油脂、にんじん、でん粉、食塩、ごま、ぶどう糖、こんぶエキス、酵母エキス、揚げ油（なたね油）／凝固剤、（一部に大豆・ごまを含む）
70225	豆乳入りぶちがんも8（R）	323	19.1	24.0	5.6	401	1.0	豆乳（大豆）、粉状大豆たん白、植物油脂、にんじん、でん粉、食塩、ぶどう糖、こんぶエキス、酵母エキス、揚げ油（なたね油）／凝固剤、（一部に大豆を含む）
72009	豆乳まる揚げ（野菜入り）20	306	16.5	23.1	6.0	342	0.9	豆乳（大豆）、粉状大豆たん白、植物油脂、野菜（にんじん、いんげん、ごぼう）、でん粉、小麦たん白、食塩、こんぶエキス、酵母エキス、揚げ油（なたね油）／凝固剤、（一部に大豆・小麦を含む）
71777	おとうふがんも（一口）10	320	16.0	25.5	4.8	384	1.0	豆腐（大豆）、植物油脂、粉状大豆たん白、にんじん、でん粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、ごま、食塩、揚げ油（なたね油）／調味料（アミノ酸）、豆腐用凝固剤、（一部に大豆・ごまを含む）
76000	とうふあげ10	210	15.5	13.4	5.8	432	1.1	豆腐（大豆）、粉状大豆たん白、でん粉、食塩、ぶどう糖、揚げ油（なたね油）／トレハロース、豆腐用凝固剤、（一部に大豆を含む）
76504	新とうふあげ（サイコロ）4	182	13.1	10.9	7.2	391	1.0	豆腐（大豆）、粉状大豆たん白、食物繊維、食塩、ぶどう糖、揚げ油（なたね油）／加工デンプン、トレハロース、豆腐用凝固剤、（一部に大豆を含む）
71970	絹ごし揚げ18	309	18.8	22.0	6.9	496	1.3	豆乳（大豆）、粉状大豆たん白、植物油脂、野菜（たまねぎ、にんじん）、でん粉、小麦たん白、糖類（砂糖、ぶどう糖）、卵白粉、食塩、ごま、揚げ油（なたね油）／凝固剤、（一部に大豆・小麦・卵・ごまを含む）
71963	絹ごし揚げ（お好み風）20（R）	208	12.6	15.8	3.5	446	1.1	豆腐（大豆）、野菜（きゃべつ、たまねぎ）、粉状大豆たん白、植物油脂、しょうが酢漬け、いか、おきあみ、小麦たん白、でん粉、砂糖、卵白粉、食塩、揚げ油（なたね油）／豆腐用凝固剤、（一部に大豆・いか・小麦・卵を含む）
71994	S絹ごし揚げ（たけのこ入り）20	275	16.4	22.2	5.8	369	0.9	豆腐（大豆）、野菜（えだまめ、にんじん、たまねぎ）、粉状大豆たん白、植物油脂、たけのこ水煮、豆乳（大豆）、でん粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、こんぶエキス、揚げ油（なたね油）／豆腐用凝固剤、（一部に大豆を含む）
38800	冷凍絹厚揚げ10	122	5.1	7.8	7.5	45	0.1	大豆、乳清たん白、還元麦芽糖粉末、食塩、揚げ油（植物油）／加工デンプン、凝固剤、（一部に乳成分・大豆を含む）
30615	七彩ひろうす40	209	12.4	14.7	6.2	212	0.5	豆乳（大豆）、野菜（えだまめ、にんじん、ごぼう）、豆腐（大豆）、粉状大豆たん白、鶏肉、植物油脂、たけのこ水煮、卵白、きくらげ、しいたけ、豚脂、でん粉、しょうゆ、みりん、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、揚げ油（なたね油）／豆腐用凝固剤、（一部に大豆・鶏肉・卵・豚肉・小麦を含む）
30618	七彩ひろうす20							
30654	ベジナゲット（枝豆）20	229	13.9	16.0	6.6	193	0.5	豆乳（大豆）、えだまめ、豆腐（大豆）、粉状大豆たん白、植物油脂、でん粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、揚げ油（なたね油）／豆腐用凝固剤、（一部に大豆を含む）
36682	Sとうふハンバーグ（Fe・Ca）40	144	10.9	8.0	9.0	405	1.0	豆腐（大豆）、食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、粒状大豆たん白、米粉、でん粉、豚脂、砂糖、食塩、チキンエキス、粉状大豆たん白、酵母エキス、みりん、香辛料／貝カルシウム、ピロリン酸第二鉄、豆腐用凝固剤、（一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む）
36684	Sとうふハンバーグ（Fe・Ca）50							
36686	Sとうふハンバーグ（Fe・Ca）60							
36688	Sとうふハンバーグ（Fe・Ca）80							

［寸法の表示について］縦×横×高さ（厚み）　※単位：mm

配合割合栄養成分表

商品コード・品名 ＼ 栄養成分（100g）		エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	食塩相当量 g	配合内容
36778	Sとうふハンバーグ60（10個入）	144	10.9	8.0	9.0	405	1.0	豆腐（大豆）、食肉（鶏肉、豚肉）、たまねぎ、粒状大豆たん白、米粉、でん粉、豚脂、砂糖、食塩、チキンエキス、粉状大豆たん白、酵母エキス、みりん、香辛料／貝カルシウム、ピロリン酸第二鉄、豆腐用凝固剤、（一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む）
36224	新やわらか豆乳ステーキ40	240	9.9	19.0	6.9	220	0.6	豆乳（大豆）、植物油脂、粉状大豆たん白、でん粉、砂糖、こんにゃく粉、食物繊維、食塩、酵母エキス、（一部に大豆を含む）
36226	新やわらか豆乳ステーキ60							
36484	豆乳ステーキ40	280	16.1	19.8	7.6	324	0.8	豆乳（大豆）、植物油脂、粉状大豆たん白、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス／加工デンプン、（一部に大豆を含む）
36486	豆乳ステーキ60							
36333	ベジソイバーグ30	252	9.2	20.5	13.4	437	1.1	油揚げ、豆乳（大豆）、たまねぎ、食用精製加工油脂、植物油脂、でん粉、砂糖、洋風料理用調味料、オート麦食物繊維、食塩、こんにゃく粉、酵母エキス、調味エキス、香辛料／加工デンプン、糊料（メチルセルロース）、調味料（アミノ酸等）、豆腐用凝固剤、酸味料、（一部に大豆を含む）
36336	ベジソイバーグ60							
36491	S野菜のふわふわ豆乳よせ50	237	9.3	17.7	11.3	380	1.0	豆乳（大豆）、野菜（かぼちゃ、さつまいも、にんじん、ながいも、たまねぎ）、植物油脂、粉状大豆たん白、くわい水煮、卵白、砂糖、餅粉、小鯛エキス、チキンエキス、発酵調味料、食塩／加工デンプン、（一部に大豆・やまいも・卵・鶏肉を含む）
36517	Sえび風味ふんわり豆腐30	240	10.8	18.6	8.3	459	1.2	豆乳（大豆）、植物油脂、野菜（ながいも、ねぎ、たまねぎ）、豆腐（大豆）、粉状大豆たん白、くわい水煮、卵白、おきあみ、えびエキス、砂糖、餅粉、小鯛エキス、酵母エキス、食塩／加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、ゲル化剤（増粘多糖類、加工デンプン）、パプリカ色素、豆腐用凝固剤、（一部に大豆・やまいも・卵・えびを含む）
36442	S野菜とわかめの豆乳よせ50	217	8.7	16.2	10.8	506	1.3	豆乳（大豆）、野菜（たまねぎ、にんじん）、植物油脂、粉状大豆たん白、かぼちゃペースト、砂糖、わかめ、米粉パン粉、でん粉、茎わかめ、小鯛エキス、餅粉、発酵調味料、酵母エキス、食塩／ゲル化剤（増粘多糖類、加工デンプン）、（一部に大豆を含む）
36444	S野菜とわかめの豆乳よせ60							
36455	S黄色野菜のとうふよせ（Fe・Ca）40	209	10.3	14.6	10.3	450	1.1	豆乳（大豆）、野菜（かぼちゃ、さつまいも、にんじん、たまねぎ）、豆腐（大豆）、植物油脂、粉状大豆たん白、砂糖、餅粉、発酵調味料、小鯛エキス、食塩／加工デンプン、貝カルシウム、ゲル化剤（増粘多糖類、加工デンプン）、ピロリン酸第二鉄、豆腐用凝固剤、（一部に大豆を含む）
36457	S黄色野菜のとうふよせ（Fe・Ca）60							
36461	S国産小松菜の豆乳よせ（Fe・Ca）50	266	6.9	22.0	11.9	335	0.9	豆乳（大豆）、野菜（こまつな、たまねぎ、にんじん）、植物油脂、粉状大豆たん白、でん粉、餅粉、砂糖、小鯛エキス、食塩、発酵調味料、酵母エキス／貝カルシウム、ピロリン酸第二鉄、（一部に大豆を含む）
36463	S国産小松菜の豆乳よせ（Fe・Ca）60							
36200	加賀伝統野菜の豆腐ローフ 和風あんかけ（小分けトレイ）	122	9.1	5.9	8.0	392	1.0	鶏肉、野菜（たまねぎ、にんじん、さつまいも）、豆腐（大豆）、豚脂、粒状大豆たん白、卵白、パン粉、乾しいたけ、香辛料、しょうゆ、砂糖、食塩、たん白加水分解物、たれ（しょうゆ、砂糖、食塩、かつお節エキス調味料）／増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、豆腐用凝固剤、着色料（カラメル）、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
36144	豆乳五菜蒸し	126	7.9	4.8	12.4	441	1.1	野菜（にんじん、たまねぎ、ごぼう、グリンピース）、魚肉すり身、鶏卵、豆乳（大豆）、でん粉、植物油脂、砂糖、しょうゆ、みりん、食塩、還元水あめ、粉状大豆たん白、かつおエキス、こんぶエキス／トレハロース、増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）、（一部に卵・大豆・小麦を含む）
30627	ふんわり蒸し（ゆず風味）	198	10.8	12.6	9.8	541	1.4	魚肉すり身、植物油脂、粉状大豆たん白、でん粉、砂糖、ゆず、食塩、酵母エキス、こんぶエキス／加工デンプン、調味料（アミノ酸）、トレハロース、着色料（クチナシ）、（一部に大豆・小麦を含む）
33175	豆乳ふんわり蒸し（かぼちゃ）18	226	12.2	13.1	15.2	453	1.1	豆乳（大豆）、植物油脂、粉状大豆たん白、砂糖、かぼちゃペースト、ねぎ、かつおだし、発酵調味料、餅粉、食塩、こんにゃく粉／トレハロース、加工デンプン、調味料（核酸）、（一部に大豆を含む）
36807	姫こうや（KR）	155	13.9	8.6	6.1	308	0.8	凍り豆腐、魚肉すり身、野菜（えだまめ、にんじん）、豆腐、でん粉、植物油脂、卵白、砂糖、粉状大豆たん白、食塩、魚介エキス／調味料（アミノ酸）、豆腐用凝固剤、炭酸カリウム、（一部に大豆・卵を含む）
36808	姫こうやキャロット（KR）	99	10.5	3.9	6.4	179	0.5	凍り豆腐、野菜（にんじん、えだまめ）、魚肉すり身、でん粉、砂糖、食塩、小麦たん白／調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、炭酸カリウム、豆腐用凝固剤、（一部に大豆・小麦を含む）
36806	花こうや巻き（KR）	98	10.3	2.7	8.7	326	0.8	魚肉すり身、凍り豆腐、野菜（にんじん、えだまめ）、でん粉、食塩、砂糖、小麦たん白／調味料（アミノ酸等）、炭酸カリウム、豆腐用凝固剤、増粘多糖類、（一部に大豆・小麦を含む）
34210	しのだ巻	257	16.3	18.7	5.6	60	0.2	油揚げ、野菜（にんじん、ごぼう、いんげん）、凍り豆腐、かんぴょう／豆腐用凝固剤、重曹、（一部に大豆を含む）
34310	しのだ巻 二重巻	257	16.0	18.2	7.1	59	0.1	油揚げ、野菜（にんじん、ごぼう、いんげん）、凍り豆腐、かんぴょう／豆腐用凝固剤、重曹、（一部に大豆を含む）
34410	しのだ巻 ハーフ	257	16.0	18.2	7.1	59	0.1	油揚げ、野菜（にんじん、ごぼう、いんげん）、凍り豆腐、かんぴょう／豆腐用凝固剤、重曹、（一部に大豆を含む）
50310	味付ハーフしのだ巻	183	9.5	10.4	13.2	340	0.9	油揚げ、野菜（にんじん、ごぼう、いんげん）、凍り豆腐、砂糖、しょうゆ、かんぴょう、かつおエキス、みりん、食塩／調味料（アミノ酸等）、豆腐用凝固剤、重曹、（一部に小麦・大豆を含む）
53800	白和えの生地500	233	8.7	16.6	13.1	719	1.8	豆腐（大豆）、植物油脂、砂糖、すりごま、還元水あめ、食塩、しょうゆ／pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、豆腐用凝固剤、（一部に大豆・ごま・小麦を含む）
53851	白和えの生地1kg							
37783	冷凍ゆばカット	231	21.8	13.7	4.1	4	0.0	大豆