



とうふ やわらかめ

希少大豆「すずかれん」を原料にした絹ごし豆腐。
大豆イソフラボンはもちろんのこと、一般的に、木綿豆腐（かため）よりビタミンB群やカリウムなどの水溶性栄養素が多く含まれています。きめ細かく、なめらかな舌触りをご賞味ください。

とうふ かため

希少大豆「すずかれん」を原料にした木綿豆腐。
大豆イソフラボンはもちろんのこと、一般的に、絹ごし豆腐（やわらかめ）よりタンパク質・カルシウム・鉄分が多く含まれています。しっかりとした食感と、濃厚な味わいをご賞味ください。

厚揚げ

希少大豆「すずかれん」を原料にした豆腐を、水切りした後、半丁程度に切り、高温で揚げて表面が濃いきつね色になったら、油から引き揚げます。
豆腐の食感を残したまま香ばしさが加わり、煮物にした際の味の染み込みもよく、美味しくいただけます。
おでんの種にも最適です。

油揚げ

希少大豆「すずかれん」を原料にした硬い豆腐を薄く切り、水切りをした後、低温と高温の油で二度揚げして作ります。標準的な揚げと比べて、熱量（カロリー）や脂質が少なく、ヘルシーな特徴があります。
三角（さくさく）と四角（ふわふわ）の2種類、好みと用途に合わせてご賞味ください。

生揚げ

希少大豆「すずかれん」を原料にした、硬い豆腐を薄く切り、水切りをした後、低温と高温の油で二度揚げしますが、油揚げより短い時間で仕上げます。さっと焼いて醤油や大根おろし、ゆず胡椒でたべると、凝縮された旨味が引き立ち美味しくいただけます。



ざるとうふ

希少大豆「すずかれん」を原料にした木綿豆腐を作る過程で、压榨する前のおぼろ豆腐をざるに盛って作ります。
ざるに盛ることで、自然に水切りされ、旨味が凝縮された豆腐になります。まずはそのまま召し上がりになり、なめらかな舌触りと甘みを堪能してください。

味噌

希少大豆「すずかれん」を原料にした味噌です。
「すずかれん」は、味噌加工適性も良好であると評されています。
小国町にある創業大正8年の老舗醤油屋「七福醤油」伝統の職人技と、小国の湧き水、大豆「すずかれん」が融合した自信作です。

納豆

希少大豆「すずかれん」を原料にした納豆です。
「すずかれん」は、納豆向小粒品種「すずおとめ」の後継品種として誕生しました。
菊池市の高原にある小さな納豆工場「カントリーマ」は、無農薬大豆のみを原料とする納豆を作り続けてきました。
その技術と「すずかれん」が出会って誕生した納豆です。

とうふシフォンケーキ

希少大豆「すずかれん」を原料にした豆腐が、丸ごと練りこまれたシフォンケーキです。
ふつらとした生地で、もっちりとした食感とほのかに甘いケーキに仕上がりました。
大豆によるタンパク質が豊富で、低カロリー。美味しいふあふあケーキをご賞味ください。

豆乳プリン

希少大豆「すずかれん」を原料にした豆乳を使ったプリンです。
ぶるぶるの食感で、豆乳のさっぱりとした味わいがクセになります。
低糖質・低カロリーで、ダイエット中でも安心して食べられます。美味しいなめらかプリンをご賞味ください。

