

# 商品のご紹介

第57回スーパーマーケット・トレードショー2023

2023.2.15~2.17

 高橋豆腐

〒781-5103 高知県高知市大津乙1738-6

TEL. 088-866-1340 FAX. 088-866-1341

URL: <https://takahashi-tofu.com>

E-Mail: [info@takahashi-tofu.com](mailto:info@takahashi-tofu.com)



からだに  
やさしい  
おいしい  
とうふ  
作り

1951年（昭和26年）創業し、現在に至るまで「からだにおいしい、やさしいとうふ作り」をモットーに豆腐類の製造販売を行ってまいりました。高知県内では老舗の豆腐製造業者です。木綿豆腐や絹ごし豆腐の製造を中心に、衛生管理をしっかりと行いながら豆腐の味にこだわり、昔ながらの豆腐から、ご要望に応じた企画商品など『健康食品としてのとうふ』の製造に取り組んでいます。

#### 【会社概要】

有限会社 高橋豆腐

- 所在地  
〒781-5103 高知県高知市大津乙1738-6
- 代表取締役  
高橋 達巳
- 連絡先  
TEL. 088-866-1340 FAX. 088-866-1341
- URL  
<https://takahashi-tofu.com>
- 従業員数  
20名
- 主要製品  
木綿豆腐、田舎とうふ、絹ごし豆腐、奴とうふ、厚揚げ、油揚げ、玉子とうふ
- 主要取引先  
県内量販店（約30店舗）、病院（約30施設）、福祉施設（30～40施設）、学校給食（高知市、香美市、香南市 / 小学校 / 中学校 / 保育園）、宿泊施設（約10施設）他





## 【ロゴマーク紹介】

コンセプト： 温故知新

テーマ： 原点を見つめて挑戦

原材料の主原料である大豆から、企業の新たなる成長を意味する  
双葉の芽を表現しました。

そして、豆腐販売の原点回帰を象徴する豆腐屋ラッパのチャルメ  
ラをモチーフにし、高橋の頭文字Tの形にしました。

赤い紐はスタッフの力強い連携と絆を表現しています。



# 室戸海洋深層水にがり使用とうふらぼん 80g×4

JANコード：4965075103017



- 名称：充填絹ごし豆腐
- 原材料名：大豆（国産）（遺伝子組み換えでない）/凝固剤（海洋深層水塩化マグネシウム（にがり））
- 内容量：80g×4
- 消費期限：枠外上部および下部に記載
- 保存方法：要冷蔵（2～10℃）

- 栄養成分表示（80g当り）
- エネルギー 49Kcal
  - たんぱく質 4.4g
  - 脂質 2.7g
  - 炭水化物 1.8g
  - 食塩相当量 0.049g
- 大豆イソフラボン（アグリコン換算） 20mg/80g

## おいしく食べて 健やかに、美しく。



◎大豆イソフラボンたっぷり約2倍!!（※当社比）

（大豆イソフラボンアグリコン換算）

腸内フローラ改善健康食品の特許を取得した「室戸海洋深層水にがり」を添加して作りました。毎日の食事でイソフラボンの効果を実感できます。

味が濃くなめらかな食感の使いきりサイズのとうふです。

～おすすめMenuのご紹介～



### ♪とうふらぼんの 簡単ヘルシーサラダ♪

野菜ととうふらぼんにお好みのサラダドレッシングやオリーブオイルをかけるだけ！美味しくヘルシーな一品になりました。

※なめらかで味の濃い豆腐なので生食が最適です

# ゆずと青さの土佐やっこ 280g

JANコード：4965075100085



## 高知県民のソウルフード！ さっぱり味の薬味いらず。



高知県民が愛してやまない土佐独特の奴とうふです。さわやかで香り高い柚子と、たっぷりのせた青さのりの風味が最高です。もめん豆腐ですがのどこしも良く、口当たりの柔らかなみずみずしいお豆腐に仕立てました。

※使い勝手の良い2Pタイプ  
(150g×2) もあります  
JANコード：4965075102201



～おすすめMenuのご紹介～

- 名称：もめんとうふ
- 原材料名：大豆（カナダ産又はアメリカ産）（分別生産流通管理済）、あおさのり（国産）、ゆずエキス/凝固剤
- 内容量：280g
- 消費期限：左上部に記載
- 保存方法：要冷蔵（10℃以下）
- ※大豆の産地は、昨年度の使用実績順によるものです

### 栄養成分表示（100g当り）

- エネルギー 81Kcal
- たんぱく質 7.6g
- 脂質 5.0g
- 炭水化物 1.5g
- 食塩相当量 0.02g



### ♪ちりめんじゃこと オリーブオイルの土佐やっこ♪

高知の海のちりめんじゃこをのせて… ちりめんじゃこのほのかな塩味とオリーブオイルが、ゆずの香り・青さのりの風味と相まって手軽で美味しい一皿になりました。

# 室戸海洋深層水玉子とうふ 120g×2

JANコード：4965075101112



## 海洋深層水を使用した玉子とうふです。



室戸海洋深層水を使った人気の玉子とうふです。  
たまごの味が濃く、のどごしなめらか。

冷してそのままつるりといただくのはもちろん、  
茶碗蒸し代替りの一品にしたり、お吸い物に入れても  
おいしいです。

～おすすめMenuのご紹介～



### ♪玉子とうふ入り 出汁巻きたまご♪

「たまご×たまご」で美味しい変わり出汁巻きたまごを作りました。  
細かく潰した玉子とうふを添付のタレごと卵に加えるのがポイントです。

- 名称：玉子とうふ
- 原材料名：鶏卵（国産）、海洋深層水、食塩/調味料（アミノ酸等）、ピロリン酸塩（K）【タレ】そうだかつお節、昆布抽出液、醤油（小麦・大豆を含む）、発酵調味料、砂糖、たん白加水分解物、食塩/調味料（アミノ酸等）、V.B1（一部に卵・大豆・小麦を含む）
- 内容量：240g（120g×2）
- 消費期限：枠外右上部に記載
- 保存方法：要冷蔵（1～8℃）

#### 栄養成分表示（100g当り）

- エネルギー 79Kcal
- たんぱく質 6.4g
- 脂質 5.0g
- 炭水化物 2.0g
- 食塩相当量 0.9g