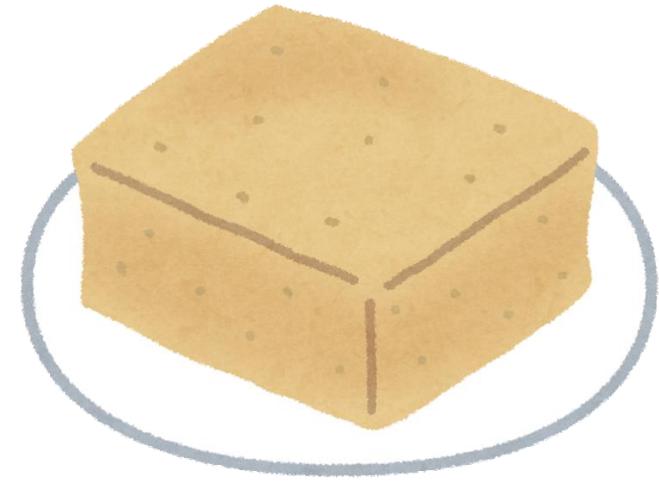


こうや豆腐 高野豆腐



とうふ いちどこお かんそう つく
豆腐を一度凍らせて、乾燥して作ります。

すいぶん ちょうきほぞん かのう しょくひん
水分をなくすことで長期保存を可能にした食品です。

・ スポンジのようによく汁を吸い、煮崩れもしにくいため、煮物に
てき
適しています。

・ 豆腐の栄養を凝縮しているため、たんぱく質や脂質が豊富です。

とうふ かん た
豆腐にしみこんだ、だしを感じながら食べましょう。

