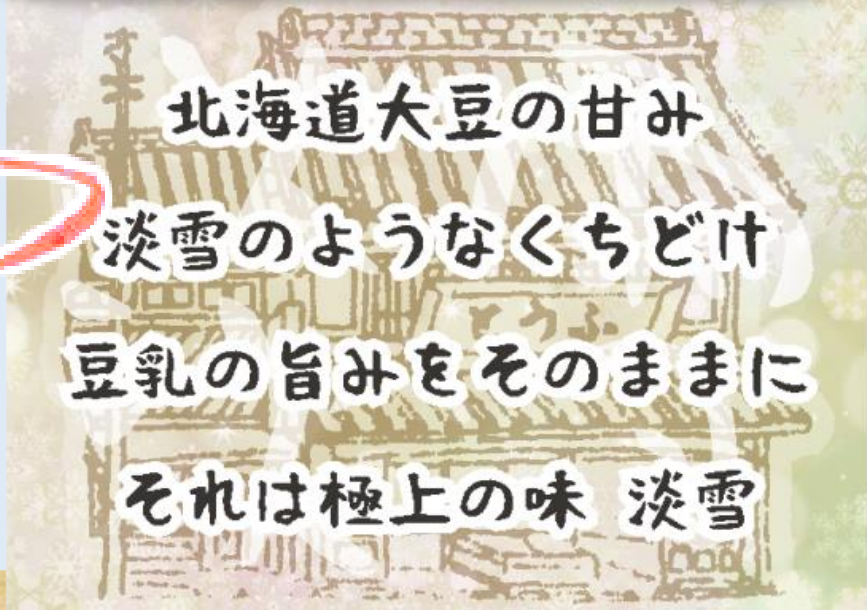


# 淡雪

お塩で寄せた贅沢な逸品



糖度の高い北海道十勝産の大豆を使用。特殊製法で、高濃度なのに、エグミの少ない、あと味の良いお豆腐に仕上げました。



宮古島の地下海水から精製した雪塩<sup>®</sup>は、天然のにがり成分を多く含んでいる事で知られています。「淡雪」は豆腐用凝固剤を使用せず、雪塩<sup>®</sup>のにがり成分のみで凝固させています。大豆の甘みを最大限に活かし、口どけ豊かなお豆腐に仕上げました。



淡雪 濃厚よせ豆腐

淡雪 濃厚湯葉よせ



淡雪 濃厚枝豆風味よせ



淡雪 濃厚ごまよせ