



永中寺

ごまどう小



贈る真心、
贈られる感謝の心を大切に・・・





豆腐づくりの命である水。
幸家では、福井県永平寺町
諏訪間地区の地下100mに
流れる水脈より、良質な白
山伏流水を汲み上げ使用し
ています。



ごま豆腐の風味を決める胡麻。老舗の胡麻メーカーと共同で開発したごま豆腐にあわせた、幸家オリジナルブレンドの練り胡麻です。



京都の老舗和菓子店で使われる森野吉野葛本舗の「みゆき印(昭和天皇が命名)」を使用。歴史だけでなく、きめ細かく、口どけや消化に良い澱粉で、非常に手間がかかることから「白いダイヤ」と呼ばれています。

一瞬で100度以上に瞬間加熱する独自製法は、ごま本来の香ばしい香りや風味をそのままごまどうふにとじ込め、吉野本葛が持つ本来のコシを損ないません。



特許取得の特殊ミキサーを使うことで短時間で343億回も練り上げることができます。これは従来製法と比べ1000万倍以上練っており、他にはないあのもちもち感を実現しています。

独自製法で空気に触れることなく容器に入ったごまどうふはまさしく「生」。
その作りたての味をお届けしたいから、幸家のごまどうふはレトルト殺菌を行いません。カップから開けた時にふわっと香る胡麻の香り、もちもちしているながら、なめらかでとろけるような食感が、「つくりたて」の証です。

「生」に近く、とろけるような食感

独自の製法により、練り方や加熱などを工夫することで、「胡麻本来の香ばしい香りや風味を損なうことなく、とろけるような舌ざわりと喉ごし」が楽しめるごまどうふ。ぜひご賞味ください。



世界が認めた味
2012年
モンドセレクション受賞



全国優良ふるさと
食品コンクール

11回受賞

過去9年
連続受賞

平成19年度 農林水産省主催
全国優良ふるさと食品コンクール
新技術開発部門
総合食糧局長賞受賞
「豆乳のしずく 豆乳と胡麻の
ヨーグルト風ドレッシング」

平成16年度 農林水産省主催
全国優良ふるさと食品コンクール
新技術開発部門
農林水産大臣賞受賞
「幸家の豆乳チョコレート」

平成13年度 農林水産省主催
全国優良ふるさと食品コンクール
新技術開発部門
総合食糧局長賞受賞
「永平寺心やすらぐ
ごま豆腐 抹茶」

様々なシーンで想いが伝わるごまどうふのギフト

●季節の贈り物 例

御年賀

寒中御見舞

祝母の日

祝父の日

御中元

御歳暮

暑中見舞

残暑見舞

祝敬老の日

●日常の贈り物 例

御 祝

御 礼

御見舞

祝御昇進

祝御誕生日

祝御結婚
記念日

祝御新築

寿 福

●お返し 例

内 祝

快気祝

香典返し

引出物

○包装、各種のし、全て承ります。

○内のし、外のし、どちらも対応いたします。



幸家のギフト

特製練り胡麻と吉野本葛と白山の伏流水のハーモニー

昔ながらの製法で、手間をかけて作られる吉野本葛と、たっぷり時間をかけて何度もすりつぶした特製練り胡麻。
選り抜いた素材を独自の製法でなめらかに、とろけるような食感に仕上げました。

冷蔵庫で冷やした後、付属のたれをかけてお召し上がりください。

常温



幸家のギフト「3個詰め合わせ」

- 内容量:
【白ごまどうふ】(ごまどうふ80g、たれみそ15g)
【黒ごまどうふ】(ごまどうふ80g、たれみそ15g)
【抹茶ごまどうふ】(ごまどうふ80g、あずきたれ20g)
- 賞味期限: 45日 ※常温(冷暗所で保管)
- アレルゲン: 大豆・ごま

1,080円/セット(税込)

常温



幸家のギフト「恵(4個詰め合わせ)」

- 内容量:
【白ごまどうふ】(ごまどうふ80g、たれみそ15g)×2
【黒ごまどうふ】(ごまどうふ80g、たれみそ15g)×2
- 賞味期限: 45日 ※常温(冷暗所で保管)
- アレルゲン: 大豆・ごま

1,674円/セット(税込)

常温



幸家のギフト「竹(6個詰め合わせ)」

- 内容量:
【白ごまどうふ】(ごまどうふ80g、たれみそ15g)×2
【黒ごまどうふ】(ごまどうふ80g、たれみそ15g)×2
【抹茶ごまどうふ】(ごまどうふ80g、あずきたれ20g)×2
- 賞味期限: 45日 ※常温(冷暗所で保管)
- アレルゲン: 大豆・ごま

2,322円/セット(税込)

常温



幸家のギフト「風(8個詰め合わせ)」

- 内容量:
【白ごまどうふ】(ごまどうふ80g、たれみそ15g)×4
【黒ごまどうふ】(ごまどうふ80g、たれみそ15g)×2
【抹茶ごまどうふ】(ごまどうふ80g、あずきたれ20g)×2
- 賞味期限: 45日 ※常温(冷暗所で保管)
- アレルゲン: 大豆・ごま

2,970円/セット(税込)



永平寺幸家のごまどうふ

白ごまはさっぱりと、黒ごまはコクのある味わいです。
香り高いごまの風味と、なめらかでとろけるような食感をお楽しみいただけます。

冷蔵庫で冷やした後、付属のたれみそをかけてお召し上がりください。

冷蔵



永平寺幸家のごまどうふ 2本詰

- 内容量:
「白ごま」(ごまどうふ115g×2、たれみそ15g×2)
「黒ごま」(ごまどうふ115g×2、たれみそ15g×2)
- 賞味期限:45日 ※要冷蔵(0～10℃)
- アレルギー:大豆・ごま

1,610円/セット(税込)

冷蔵



永平寺幸家のごまどうふ 3本詰

- 内容量:
「白ごま」(ごまどうふ115g×2、たれみそ15g×2)×2
「黒ごま」(ごまどうふ115g×2、たれみそ15g×2)×1
- 賞味期限:45日 ※要冷蔵(0～10℃)
- アレルギー:大豆・ごま

2,225円/セット(税込)

冷蔵



永平寺幸家のごまどうふ 4本詰

- 内容量:
「白ごま」(ごまどうふ115g×2、たれみそ15g×2)×2
「黒ごま」(ごまどうふ115g×2、たれみそ15g×2)×2
- 賞味期限:45日 ※要冷蔵(0～10℃)
- アレルギー:大豆・ごま

2,840円/セット(税込)

冷蔵



永平寺幸家のごまどうふ 5本詰

- 内容量:
「白ごま」(ごまどうふ115g×2、たれみそ15g×2)×3
「黒ごま」(ごまどうふ115g×2、たれみそ15g×2)×2
- 賞味期限:45日 ※要冷蔵(0～10℃)
- アレルギー:大豆・ごま

3,456円/セット(税込)

ご自宅用に

親しいご友人やご近所へのお裾分けにも丁度いい。
お家の冷蔵庫にあれば、「ちょっと一品欲しい」
という時に便利です。



永平寺幸家のごまどうふ

白ごまはさっぱりと、黒ごまはコクのある味わいです。
香り高いごまの風味と、なめらかでとろけるような食感をお楽しみいただけます。

冷蔵庫で冷やした後、付属のたれみそをかけてお召し上がりください。

冷蔵



永平寺幸家のごまどうふ 白ごま

- 内容量:
「白ごま」(ごまどうふ115g×2、たれみそ15g×2)
- 賞味期限:45日 ※要冷蔵(0～10℃)
- アレルギー:大豆・ごま

615円/パック(税込)

冷蔵



永平寺幸家のごまどうふ 黒ごま

- 内容量:
「黒ごま」(ごまどうふ115g×2、たれみそ15g×2)
- 賞味期限:45日 ※要冷蔵(0～10℃)
- アレルギー:大豆・ごま

615円/パック(税込)



ごまどうふ 大判

選りすぐりの食材を使って独自製法で作ったごまどうふはその本格的な味わいが評価され、和食店のつきだしなど、プロの料理人にもご愛用いただいています。

普段のお料理にはもちろん、飲食店様にも人気の一品です。

冷蔵



ごまどうふ 大判(白ごま)550g

- 内容量:「白ごまどうふ」 550g
※タレミゾは付属しません。

- 賞味期限:30日 ※要冷蔵(0~10℃)
- アレルギー:大豆・ごま

1,230円/個(税込)

冷蔵



ごまどうふ 大判(黒ごま)550g

- 内容量:「黒ごまどうふ」 550g
※タレミゾは付属しません。

- 賞味期限:30日 ※要冷蔵(0~10℃)
- アレルギー:大豆・ごま

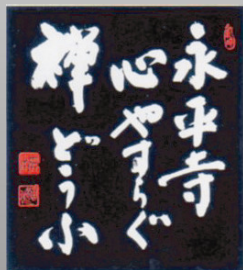
1,230円/個(税込)



専用の紙袋を販売しております。

ご希望の際は、ごまどうふのご注文と合わせてお申し付けください。
紙袋のみでの販売は行なっておりません。ご了承ください。





製造元



[本社工場]

〒910-1222 福井県吉田郡永平寺町諏訪間33-15
TEL(0776)63-4370 FAX(0776)63-2000



[直営店] 永平寺禅どうふの郷 幸家(さちや)

〒910-1225 福井県吉田郡永平寺町京善41-53-1
TEL(0776)63-1167 FAX(0776)63-1168