



ニュースリリース

報道関係各位

初めての豆腐の全国品評会で堂々金賞受賞！！**『手塩にかけた伍郎のきぬ』を使ったメニューを『食彩厨房 いちげん』で発売
します！****富成伍郎商店の豆腐を味わえるのは『食彩厨房 いちげん』だけ！！**

株式会社ヴィア・ホールディングスの子会社である株式会社一源（代表取締役 社長：今井将和）は、日本一の豆腐を決める初の全国品評会で最優秀である金賞を受賞した『手塩にかけた伍郎のきぬ』を使用するメニューを7月18日から『食彩厨房 いちげん』全店で発売します。

富成伍郎商店の豆腐

長野県松本市の富成伍郎商店は、長野県産のナカセンナリという大豆だけを使った豆腐をつくり続けています。この度、日本一の豆腐を決める初の全国品評会で金賞を受賞した『手塩にかけた伍郎のきぬ』をはじめ、長野県の豆腐品評会でも金賞を受賞した『伍郎のもめん』や、ナカセンナリの豆乳がたっぷり入った『おぼろ豆腐』などを使ったメニューを『食彩厨房 いちげん』で販売しています。飲食店で富成伍郎商店の豆腐が味わえるのは『食彩厨房 いちげん』だけです！！

手塩にかけた伍郎のきぬ

去る6月20日（土）に京都市下京区で行なわれた全国品評会で128点もの豆腐の中から選ばれた逸品です。甘みとコクのしっかりした味、すっきりとした口どけが評価され、最高得点を獲得しました。『食彩厨房 いちげん』ではその味をそのまま味わっていただくため、冷奴で召し上がっていただく商品を提供いたします。

店舗情報

『食彩厨房 いちげん』

武蔵浦和店、吉川店、中浦和店、南越谷店、上尾店、西船橋店、戸田店、
戸田公園店、北戸田店、新松戸店、浮間店、東松戸店、南浦和店、
姉ヶ崎店、新座店、北朝霞店、池袋要町店、蔵前店、新鎌ヶ谷店
各店詳細は以下 URL をご確認ください。

<http://movia.jp.com/shops/index?b=0043>



お問い合わせ先

●この件に関するお問合せ先●

株式会社ヴィア・ホールディングス 総合企画本部 担当：黒岩

TEL.03-5155-6801 FAX.03-5155-6250 E-MAIL : s.kuroiwa@via-hd.co.jp

<<新メニュー>>



●手塩にかけた伍郎のきぬ 780円 (+税)

長野県産大豆「ナカセンナリ」の甘みとこくのしっかりした味、すっきりした口どけを特徴とする「手塩にかけた伍郎のきぬ」を、そのまま味わっていただくために、冷奴で召し上がっていただく商品です。

<<現在販売中のメニュー>>



●まるごと一丁豆富ステーキ 880円 (+税)



●こだわり豆腐で肉豆富 780円 (+税)



●大吟醸おぼろ豆富 680円 (+税)



●昔揚げの炙り焼き 480円 (+税)



●伍郎のもめん揚げ出し豆富 580円 (+税)



●産地直送 とっておきの湯豆富 980円 (+税)

<<現在販売中・富成伍郎商店の豆腐メニューページご紹介>>



大豆 国産 手作りおとうふ処 会社名 富成伍郎商店 直売

日本の伝統食

■ナカセンナリ大豆

信州伊那谷で栽培される大豆の希少品種
この地域は年間の降水量が少なく
湿気を嫌うナカセンナリ育成に最適な地となっております。
収穫量は20万トンを超える食用大豆の1%未満。
豆乳づくりにも手間がかかるため大量生産ができず
一般的にほとんど口に出さない豆腐です。
皮が薄く甘味があり低たんぱくで高糖度の大豆です。
豆腐にすることによりよりいっそう甘味と風味が増します。



大吟醸おぼろ豆腐
680円(+税)



昔揚げの
炙り焼き
伍郎の
もっし
480円(+税)

■良質な地下水
北アルプスの水脈を
源泉にもつ井戸水を使用。
飲用を認める適正検査
主要6項目をクリアだけでなく
26ある検査項目を
全てクリアする超優良な水。
よりいっそう甘味と
風味が増します。



580円(+税)

生ハム豆腐
生ハムの塩気とオリーブオイルのアクセントが
豆腐の旨さを引き立てます。



880円(+税)

揚げ豆腐と
海老のオイスター炒め

人に伝えたい豆腐がある。 美味しさの追求。



夕

信州の手作り
無添加醤油使用
国産原料100%

厳選
素材

まるごと一丁豆腐ステーキ
880円(+税)

■手塩にかけた
伍郎のもめん

日本唯一の豆腐品評会
史上初の最高賞連続！
長野県豆腐商工業協同組合と
同県が主催する「長野県豆腐品評会」
地域限定ではあるが、
豆腐製造業が競う
豆腐の品評会としては
日本でただ一つの大会。
これまでに最高賞5回、
次賞5回を獲得した豆腐。

■行かなければ買えない

「手塩にかけた伍郎のもめん」
スーパーはもとより
インターネット販売すら
行わない豆腐がある
食べるには
買いにくいしかない、
そんなこだわりぬいた豆腐を
是非、召し上がってください。



こだわりの豆腐で肉豆腐 780円(+税)



産地直送
とっておきの湯豆腐 980円(+税)



伍郎のもめん
揚げ出し豆腐
580円(+税)