



ごま屋のこしらえた
本物の胡麻豆腐。

手炒りのごまをゆっくりと…二段構えの石臼で1時間にわづか300gしか挽きあがらない練りごま。その旨みを十分に味わえる濃厚な味で納得のいく美味しさに仕上がりました。



使用する材料は練り胡麻と水・そして吉野葛と少量の岩塩のみ。

シンプルだからこそごまの風味がしっかりと感じられます。



全ての材料を鍋に入れ、職人が時間をかけて少量づつを練り上げるのですが丁寧に作ることで口当たりの良い胡麻豆腐となるのです。

保存料などを使用せずに手作りしているために日持ちしませんが、ぜひ一番美味しい『出来たて』を食べて頂きたいと考えています。

お買い求めは全国各地で出店予定の催事会場やイベントの他、京都桂本店・ゴマクロサロンなどのへんこ山田直営店でお願いたします。



焼き胡麻豆腐



揚げだし
胡麻豆腐



黒蜜
ごまきな粉

濃厚な胡麻豆腐はそのままはもちろんアレンジしても美味しく召し上がっていただけます。