

とうふ屋うかいがお取り寄せ商品を販売開始 名物「^{とうすい}豆水とうふ」がご家庭で楽しめる！

自家製とうふの詰め合わせ&鍋セット4種を揃えて 2020年10月20日（火）からオンラインショップにて予約スタート

株式会社うかい（本社：東京都八王子市）は、とうふ料理・とうふ会席料理「とうふ屋うかい」から、自家製とうふや油揚げなどの詰め合わせ2種類と鍋セット2種類の計4種類を、2020年10月20日（火）からオンラインショップにて予約販売を開始します。お取り寄せ商品を通じて、「とうふ屋うかい」の味わいをより多くのお客様に楽しんでいただきたいと思いますと考えております。



豆水とうふセット



とうふ屋うかい 詰め合わせセット

江戸の風情が息づく「とうふ屋うかい」は、東京・神奈川に3店舗を構えるとうふ料理店・とうふ会席料理店です。名物のとうふは、吟味を重ねた素材、職人の心と技で作るこだわりの品です。ご家庭で過ごす時間が長くなっている状況下だからこそ、お店で長年愛されてきた名物料理「豆水とうふ」を味わうセットと旬の味覚を堪能する季節の鍋セット、油揚げや京がんもなどお土産処の人気商品を集めた詰め合わせをご用意いたしました。丹精込めて作るこだわりのとうふでいつもの食卓をより贅沢に。お店の味を囲んでの団欒をお過ごしください。

< 「とうふ屋うかい」お取り寄せ商品概要 >

- 内 容 : 鍋セット 2種類
 - ・豆水とうふセット
 - ・季節の鍋セット～彩りきのご鍋～ 【季節限定商品】
- とうふの詰め合わせ 2種類
 - ・とうふ屋うかい 詰め合わせセット(湯葉入り)
 - ・とうふ屋うかい 詰め合わせセット
- 予約販売開始日 : 2020年10月20日(火)
- 予約方法 : ご予約は「とうふ屋うかい」オンラインショップ (<https://ukaishop.jp/>) または とうふ屋うかい各店の店頭にて承ります。
- 商品受け渡し方法 : 宅配サービス※クール宅配便にてお届けいたします。
- 備 考 : 「豆水とうふセット」は店頭での販売もごございます。詳しくは各店舗へお問い合わせください。



季節の鍋セット～彩りきのご鍋～

とうふ屋うかい 店舗概要



「のれんをくぐれば、そこは江戸」をコンセプトにした「とうふ屋うかい」は、江戸情緒あふれる空間で、粋と風情が織り成す非日常の時間をお過ごしいただけます。季節で表情を変える趣豊かな日本庭園を眺めながら、厳選した大豆を使用した手作りとうふと旬の食材を活かした繊細なとうふ料理をお楽しみいただけます。

- とうふ屋うかい 大和田店 : 東京都八王子市大和田町2-18-10 <https://www.ukai.co.jp/oowada/>
- とうふ屋うかい 鷺沼店 : 神奈川県川崎市宮前区鷺沼1-18-4 <https://www.ukai.co.jp/saginuma/>
- 東京 芝 とうふ屋うかい : 東京都港区芝公園4-4-13 <https://www.ukai.co.jp/shiba/>

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報 電話:03-6459-1897 お問い合わせフォーム: <https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>

名物の自家製とうふについて

“武蔵国・大和田に名水あり”と古文書にも記録のある
八王子・大和田の地でお作りしているこだわりのとうふです。
とうふの味を左右する大豆は、厳選された国産品種を贅沢に使用。
長い間守り抜かれた職人の技が加わり、唯一無二の味わいを生み出しています。

お取り寄せ商品 鍋セット2種の詳細

鍋コースの始まりは自慢のとうふから
お鍋をご用意いただきながら、まずは吟醸とうふからお召し上がりください。



山形県産の大豆“さとういらす”を使用 大豆の甘みが際立つ 吟醸とうふ

砂糖がいらないくらい甘みや旨みが強いことから“さとういらす”と名付けられた大豆のみを使用。糖度が高いためとうふをよせることが難しい大豆ですが、職人の技のすべてを注ぎ込んでお作りしました。

とうふの旨みを極めた名物料理 豆水とうふセット ※2人前



厳選した国産大豆、天然にがりを使用した濃厚でなめらかなとうふを、豆乳を出汁で割った豆水で仕立てた鍋。大豆本来の味わいを堪能することができる珠玉のとうふ料理を囲み、和やかなひと時をお楽しみください。



【内 容】

- ・吟醸とうふ(2個) ・生湯葉(1個)
- ・だし入りかけ醤油 結(1本) ・美味塩(1個)
- ・豆水(1袋) ・豆水とうふ(2個)

【価 格】 5,400円 (税込・送料別)

【サイズ】 W235×D238×H155 (mm)

【お届け日】

ご注文より10日以降2週間の間で可能
※月曜日・火曜日のお届け日はご指定いただけません。

【消費期限】 お届け日を含め2～3日

“旨み、香り、食感” 三拍子そろった きのこの魅力を味わい尽くす 季節の鍋セット ～彩りきのこ鍋～ ※2人前



大豆と水にこだわった自慢のとうふと四季折々の美味が楽しめるお鍋をご用意しました。5種類のきのこを旨みたっぷりのお出汁で仕立てたお鍋をご堪能ください。中には、平打うどんをご用意しております。



【内 容】

- ・きのこ出汁(1袋) ・吟醸とうふ(2個)
- ・香茸オイル(1個) ・きのこ(1袋)
- ・京がんも(百合根)(2個) ・油揚げ(1/2カット×8枚)
- ・平打うどん(1袋)

【価 格】 6,000円 (税込・送料別)

【サイズ】 W235×D238×H155 (mm)

【販売期間】 2020年12月下旬まで (予定)

【お届け日】

ご注文より10日以降2週間の間で可能
※月曜日・火曜日のお届け日はご指定いただけません。

【消費期限】 お届け日を含め2～3日

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報 電話:03-6459-1897 お問い合わせフォーム: <https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>

とうふの詰め合わせ 2種の詳細

お土産処の人気商品であるなめらかとうふや油揚げなど吟味を重ねた素材と職人の心と技で作るこだわりの逸品が味わえる詰め合わせです。

とうふ屋うかい大和田店のお土産処。
各店のお土産処は、どなたでもご利用いただけます。



とうふ屋うかい 詰め合わせセット (湯葉入り) ※2人前



【内 容】

- ・刺身湯葉(1個) ・なめらかとうふ(2個) ・油揚げ(6枚)
- ・厚揚げ(2個) ・とうふさつま揚げ(3枚)
- ・京がんも(百合根)(2個) ・京がんも(海老)(2個)
- ・だし入りかけ醤油 結(1本) ・田楽みそ(1個)

【価 格】 5,500円 (税込・送料別)

【サイズ】 W310×D210×H85 (mm)

【お届け日】

ご注文より10日以降2週間の間で可能
※月曜日・火曜日のお届け日はご指定いただけません。

【消費期限】 お届け日を含め2～3日

とうふ屋うかい 詰め合わせセット ※2人前



【内 容】

- ・なめらかとうふ(2個) ・油揚げ(6枚) ・厚揚げ(2個)
- ・とうふさつま揚げ(3枚) ・京がんも(百合根)(2個)
- ・京がんも(海老)(2個) ・だし入りかけ醤油 結(1本)
- ・田楽みそ(1個)

【価 格】 4,500円 (税込・送料別)

【サイズ】 W310×D210×H85 (mm)

【お届け日】

ご注文より10日以降2週間の間で可能
※月曜日・火曜日のお届け日はご指定いただけません。

【消費期限】 お届け日を含め2～3日

おすすめ商品



吟味を重ねた素材と職人の心と技で
お作りする珠玉のとうふ
なめらかとうふ

厳選した国産大豆を数種類ブレンドしてお作りしたとうふです。そのままでも大豆の香りや甘みを味わっていただけ、出汁醤油や塩をかけるとさらに甘みが増します。容器をうつしかえて、軽く温めても美味しく召し上がれます。



素材にこだわり丹精込めて仕上げた
とうふ屋うかいの名物
油揚げ

油揚げ用に厳選した大豆でお作りしたとうふを、昔ながらの浮かし揚げ製法でじっくりと揚げた、しっとりやわらかな油揚げです。キッチンペーパーなどで油をきり、こんがり焼いて田楽みそや醤油、たっぷりのお葱などの薬味でお楽しみください。煮物、和え物などにも幅広くお使いいただけます。



心を込めて手作業で丸く
ふんわり食感の具だくさんがんもどき
京がんも

とうふと山芋を合わせ、きくらげや人参を練り込み、ふんわりと仕立てた、とうふの甘みがうれしいがんもどきです。海老と百合根の2種類のお味をご用意しました。たっぷりとお汁を煮含めてふくらませ仕上げ、お好みで生姜やからしを添えてお召し上がりください。とろみをつけた出汁を餡としてかけると味わいが一層引き立ちます。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報 電話:03-6459-1897 お問い合わせフォーム: <https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>