

豆福亭おがわの美味しい3姉妹



おがわの豆腐

地元産の西山大豆を100%使用し、安全、安心で美味しい手づくりの豆腐です。青豆豆腐は丁寧に造り、まろやかな豆腐に仕上げた人気商品です。



信州高山寺味噌

小川村の、長野県宝に指定されている「高山寺」から名をつけました。歴史ある小川村で培われた西山大豆100%を原料とし、天然醸酵、無添加など昔ながらの製法にこだわり、手間ひまかけて仕上げました。



おがわの醤油

信州西山産丸大豆、長野県産小麦を100%使用し、天日塩を使い、伝統技術と杉桶仕込みでじっくり天然熟成させた限定品です。昔ながらの素朴で味わい深い醤油をお召し上がりください。



「豆福亭おがわ」は、雄大な北アルプス連峰を眺めることができる信州小川村で地元産の「西山大豆」にこだわり、手づくりの味噌、豆腐を製造しています。安全、安心にもこだわり、添加物（防腐剤・化学調味料・着色料等）を一切使わない味づくりをしています。



豆福亭おがわ

長野県小川村高府8622-1

TEL 026-269-3471 FAX 026-269-3471

豆福亭おがわ

味のふるさと信州小川村





信州西山大豆にこだわった 安全で美味しい手づくりの味。

自然に育まれた小川村の3姉妹

信州小川村の山里で丹精込めて育てられた西山大豆が、それぞれ豆腐、味噌、醤油の3姉妹に生まれ変わって皆様のごところに旅立ちます。安全、安心な家庭的な味に仕上がっております。どうぞ末永く御愛用ください。

品質の高い西山大豆

昔から小川村周辺の地域は西山と呼ばれ、この地で穫れる大豆は「西山大豆」としてその品質が高いことが全国に知れ渡っていました。高品質の秘密は小川村の土に隠されているようです。粘土質の土は適度の栄養や水分を保つ力があり、大豆の生育に適しており、この地元大豆を100%使うことにより、他に類をみない美味しい高品質な味噌や醤油が誕生するのです。



取扱商品のご案内 [送料別途]



商品番号 1
おがわの豆腐
内容/450g
※地方発送は致しません



商品番号 2
おがわの豆腐(青豆)
内容/450g
※地方発送は致しません



商品番号 8
信州高山寺味噌(袋)
内容/1kg 3袋入・5袋入
価格/3袋入 2,400円(税込)
5袋入 4,000円(税込)



商品番号 3
信州高山寺味噌(袋)
内容/1kg
価格/800円(税込)



商品番号 4
信州高山寺味噌(パック)
内容/700g
価格/650円(税込)



商品番号 9
信州高山寺味噌(パック)
内容/700g
3パック入・6パック入
価格/3パック入 2,200円(税込)
6パック入 4,300円(税込)



商品番号 10
おがわの醤油(化粧箱入)
内容/1ℓ 2本入・3本入
価格/2本入 1,500円(税込)
3本入 2,200円(税込)
お得な6本入もございます。
※化粧箱には入りません
6本入 3,900円(税込)



商品番号 5
おがわの醤油
内容/1ℓ
価格/650円(税込)



商品番号 6
おがわの醤油(ピン)
内容/250ml
価格/450円(税込)



商品番号 7
塩こうじ
内容/200g
価格/280円(税込)



商品番号 11
醤油味噌セット(化粧箱入)
内容/醤油1ℓ 2本
味噌1kg 1袋
価格/2,400円(税込)