



## 株式会社 郡山とうふセンター

福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-17(郡山食品工業団地内)

TEL.024-943-0521(代) FAX.024-943-0523

http://豆腐.asia/ E-mail:E-mail:toufu-c@abnet.or.jp



## 美味しい豆腐をお客様へお届けします

美味しい豆腐をお客様へ、懐かしい、大豆の風味をお届けします。大豆は日本人には欠かせない食材です。毎日食べても食べ飽きない美味しい豆腐を是非どうぞ。

### 会社概要

社名 株式会社 郡山とうふセンター

創業年度 1974年(昭和49年)

資本金 7,600万円

従業員数 45人

代表者 大須賀 雅彦

本社 〒963-8071

福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-17(郡山食品工業団地内)

TEL.024-943-0521(代) FAX.024-943-0523

H P <http://豆腐.asia/>

特色 福島県内を主力販売地域とし、昔ながらの職人造りの製造技術を大切に守りぬいています。お豆腐造りに必要な事は、大豆・水・にがり・職人の技 毎日、同じ味を造り続けることは、簡単ではないですが材料がシンプルな分、真剣勝負の毎日です。美味しいお豆腐を提供し続ける為に、がんばり続けたいと考えております。

事業内容 豆腐・生揚げ・油揚げ・の製造卸

### 主要商品



#### 美豆木(みずき) 木綿とうふ・絹とうふ

国産大豆を100%使用し、昔ながらの手作業を多く取り入れた職人造り。

158円



#### 国産大豆 三角油揚げ

国産大豆を100%使用し、時間と手間をかけこだわりの手揚げ製法で仕上げました。

168円



#### 国産大豆生揚げ

焼いて滑らか、煮込んで味しみ良しの、美味しい生揚げです。

128円



#### 豆彦(まめひこ)とうふ

大豆本来の旨味が程良く、醤油や薬味との相性がバツグン。

58円



#### とろけるとうふ

とろけるような食感の美味しい絹とうふ、タレ付でお子様のおやつにピッタリ。

168円