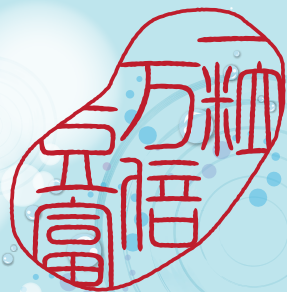


豆富工房 一粒

北本市 * 社会福祉法人一粒

とうふ作りは、生きる糧

私たちの豆富製造開始は2004年に遡ります。
鴻巣市鎌塚において、施設利用者の方々の生活支援と就労機会の提供を目指し、豆富工房一粒が誕生しました。
2007年には鴻巣市宮前に多機能型施設こぼすが完成すると製造拠点を移設し、本格的な豆富製造機械の導入により、現在の「よせ豆腐」「もめん豆腐」「厚揚げ豆腐」等が製造可能となりました。これらの豆富に使用する原材料の大豆は行田在来青大豆や地元産の大豆で昔ながらの手作り製法で、こだわりの豆富を製造販売しております。また2002年4月地域共生プラザびおもすの開所に伴い、新たに工場移設・設備が増設され現在にいたります。



「一粒万倍豆腐」に託した想い。

「これが本当の豆富だったんだ!」と気づいていただきたいのです。『豆富工房一粒』では、原材料に特にこだわり、埼玉県『行田在来青大豆』100%と伊豆大島産の海精にがりをしようしています。
また、製造工程で消泡剤や乳化剤などの添加物は一切使用していません。
お客様の体を育み、心を満たしてくれる豆富です。

一粒万倍豆腐
厚揚げ豆腐
140円

一粒万倍豆腐
寄せ豆腐
(ごま)
120円

一粒万倍豆腐
木綿豆腐
120円

一粒万倍豆腐
寄せ豆腐
120円



※価格は全て税込です。

POINT!

- ・甘さ(豆乳糖度14~16度を実現)
- ・こく(人工にがり、消泡剤未使用)
- ・えぐみ(特殊製法でえぐみを軽減)

主な販売先

- JAほくさい騎西農産物直売所
- JAほくさい加須農産物直売所
- JAほくさい行田農産物直売所
- 古代蓮の里売店
- 直売所ポパイ



社会福祉法人一粒 豆富工房一粒

〒364-0013

埼玉県北本市中丸 9-259

TEL 048-580-7106 FAX 048-580-7113

