

こだわりの豆腐カタログ

毎日の食卓に笑顔と健康を。

おいさと健康へのこだわりは

「安心・安全」へのこだわりでもあります。

有限会社くすもと食品の商品は

「国内産材料・国内製造」です。

毎日の皆様の食卓シーンに笑顔と安心を願ひ

まごころ込めた商品をご提供いたします。

お豆腐・湯葉料理 TOFU restaurant

大豆の華

—— だいたいのな ——

旬の素材を活かし職人が心を込めて

仕上げた料理をぜひご堪能ください。

月曜～土曜 / 9:00～19:00 (日曜定休)
薩摩川内市田海町451-1
TOFU restaurant Daizu no Hana
<http://www.daizunohana.com>

MANUFACTURED
AND
DISTRIBUTED BY
KUSUMOTO
FOODS
CO. LTD.

スタッフ一同
皆様のご来店を
心よりお待ちしております
おりますか

移動販売

『美味しかった』の一言が
聞きたくて、皆様の笑顔が嬉しくて、
今日もお届けに上がります。

●移動販売ルートエリア

始良市・阿久根市・伊佐市・出水郡・出水市・いちき串木野市・
鹿児島市・薩摩川内市・薩摩郡・日置市



お住いの地域移動販売ルートはWEBサイトから検索出来ます。
<http://kodawari-tofu.com/search>

●お客様の地域は私が担当いたします。

●事前注文は、お電話かメールにて♪

☎0996-29-2434

umakaa@kodawari-tofu.com

受付日▶月・火・木・金曜日となります。

受付期間▶時刻 / 前日午後5時まで。

当日連絡時間

午前9時～午後4時

※連絡中などのため電話に出られない場合があります。
番号のお間違えにご注意ください。

(本社) 鹿児島県薩摩川内市

楠元町1906番地

※9時～17時(土・日・祝日を除く)

こだわり豆腐
くすもと食品

全てはお客様の健康のために

「おいしさ」と
「安心」のヒミツは
厳選された
こだわりの材料から
生まれています。

原材料のこだわり



こだわりの
『大豆』

国産大豆はJA北さつま産の
契約栽培大豆の鹿児島県産
フクユタカを使用。
米国産大豆は種子を指定し、
全国各地より厳選された大豆を
ブレンドしております。



こだわりの
『にがり』

鹿児島産を中心に
(薩摩川内市)
数種類ブレンドしています。



こだわりの
『水』

地下115メートルから
地下水を汲み上げ、
ミネラル浄水器にて
ろ過しています。

豆腐づくりへのこだわり

半世紀の豊富な経験と実績

当社は、創業から半世紀
お豆腐造りを手がけてまいりました。
その豊富な経験と実績により、
一般的には実現が難しい
高濃度の豆乳でもお豆腐にすることを
可能にしました。

スタッフによる高い技術力

当社のスタッフは
ベテランから新人までしっかりと
教育を行っており、
安心安全でおいしいお豆腐を
ご提供することができます。

移動販売で すぐにお客様のお手元に

ひとりひとりのお客さまに対して
各スタッフが丁寧にわかりやすく
商品の他、さまざまなことに
関心してご説明させて
いただきます。