

椎葉  
も  
豆  
自然濃豆腐



MADE IN SHIIBA VILLAGE MIYAZAKI, JAPAN

TOFU - MORITAYA



ご注文はこちらから

豆腐の盛田屋 オフィシャルサイト

[www.tofu-moritaya.com](http://www.tofu-moritaya.com)



新商品や催事情報

Instagram



X




YouTube



豆腐の盛田屋

お問い合わせ窓口

 0120-486-112

(受付時間 9:00~18:00 / 日祝・年末年始除く)

販売者 / 株式会社JIMOS 福岡県福岡市博多区冷泉町2-1  
製造所 / 豆腐の盛田屋 椎葉村工場 宮崎県東臼杵郡椎葉村大字不土野1009番地2

※本パンフレット商品は、都合により販売終了、価格、パッケージ等が変更になる場合がございます。予めご了承ください。  
※一部オフィシャルサイトで販売していない商品もございます。



# 椎葉村という土地で 小さな豆腐屋だからこそできる ものづくりを。

はじめまして。

私たち『豆腐の盛田屋』は、

日本三大秘境のひとつ、

宮崎県椎葉村で豆腐と豆乳をつくり続けています。

私たちの豆腐工場がある場所は、

標高700mという雲の上にあるような山奥です。

そのため、何かと不便なことも多いのですが、

澄んだ空気と清らかな天然水が何よりの自慢です。

また、手つかずの自然と古き良き伝統が残るこの村は、

自然のやさしさ、手づくりの温もりを大切にす

私たちにとって最高の場所です。

そこで、少しばかりですが、

私たち『豆腐の盛田屋』のこだわりと

椎葉村の魅力をご紹介させていただきます。

みなさまにその良さが少しでも伝われば幸いです。

## 豆腐の盛田屋

## 日本で唯一、 受け継がれている 椎葉村の「焼畑」。

周囲を険しい山々に囲まれた宮崎県椎葉村。村全体の96%が森林という厳しい自然環境を生き抜くため、古くから行われていたのが「焼畑」です。

「焼畑」とは、縄文時代から続く伝統的な農法の一つ。山の斜面を焼き払い、その灰を肥料として活用しソバやヒエ、アワなどの作物を栽培する自然農法です。平らな土地が少ない椎葉村をはじめ、稲作が難しい山間部など、かつては日本各地で「焼畑」が行われていました。ところが、農業技術の発達などにより、現在、本格的に焼畑を行っているのは、ここ椎葉村だけ。伝統の技術を絶やしてはいけないと、村全体で焼畑を守る活動が行われています。

そうした取り組みや自然と共生した農法が評価され、2015年、椎葉村・高千穂峡地域が世界農業遺産に認定されました。私たち豆腐の盛田屋も、椎葉村に息づく「自然の力を活かしたものづくり」を大切にしています。



### 日本三大秘境 宮崎県椎葉村

宮崎県内陸部の九州山地に位置する椎葉村。広大な面積に反して人口はわずか2,600人程。日常から時間がゆっくり流れる感覚は現代の日本ではなかなか味わえません。

# 豆腐づくり合う 理想の天然水を求めて。

草が生い茂る山奥で出合える天然水。苔むす岩場から染み出る天然水は透き通って清らか。そのまま飲めるほど澄んでいます。

三大秘境に湧く、  
清らかな水に  
たどりつきました。

秘境の地で出合った湧き水が  
私たちの原点です。

日本三大秘境のひとつ、宮崎  
県椎葉村。人里離れた山奥に豆

腐の盛田屋の豆腐工場はありま  
す。先代の豆腐職人が日本中の  
名水を飲み歩き、豆腐づくりに  
最も適した天然水を求めてたど  
りついたので、ここ椎葉村の湧  
き水でした。山奥の岩間から流  
れ出る湧き水には天然のミネラ  
ルがたっぷり。口に含むと、澄み

切った味わいでまろやかな口  
当たりです。この水が決め手と  
なり、私たち豆腐の盛田屋は椎  
葉村に工場を開きました。  
でも、なぜそこまで水にこだ  
わったのか。それは、豆腐の素  
となる豆乳の原料が「水」と  
「大豆」だけだからです。コン  
ビニもなく、交通も不便な場  
所ですが、豆腐づくりに欠か  
せない大切な水があるからこ  
そ、椎葉村で豆腐・豆乳をつく  
り続けています。



山奥の清らかな湧き水を  
豆腐工場まで引いています。



豆腐の冷却や大豆を漬ける水にも湧き水を使用。

原材料へのこだわり

おいしいのために、  
一粒の大豆にも  
一切の妥協なし。



大豆本来の風味、なめらかさを引き出すため、大豆を沸き水に一晩浸けて柔らかくします。この浸水具合を見極めるには、豆腐職人の技が求められます。

深い味わいと

なめらかな食感を叶える

二種類の国産大豆。



すり潰した大豆を触っただけで豆乳の出来が分かるのは豆腐職人だからこそ。



冷蔵庫で温度と湿度を細かく管理することで、大豆の品質を保ちます。

椎葉村の沸き水に合う大豆を日本中から厳選。

豆腐の盛田屋がこだわり続けた「濃く、なめらかな口溶けた豆腐・豆乳」。この味をつくるには、椎葉村の沸き水に加え、もう一つの原料である「大豆」の質が大切です。そのために日本中の大豆から選び抜いたのが、「北海道産」とよまさり」と佐賀県産「フクユタカ」です。「とよまさり」は風味と甘味が強く、「一方の「フクユタカ」はタンパク質が豊富でしつかりとした食感の特徴です。この二種類の大豆を、独自の比率でブレンドすることで、一種類の大豆では表現できない深い味わいと食感を生み出しています。

そして、原料となる二種類の大豆はすべて「遣伝子組み換えでない大豆を分別生産流通管



理」されたものだけを使用。冷蔵庫で温度と湿度を管理することで、水分含有量の変化や、油脂の酸化、タンパク質の変異といった劣化を防ぎ、「おいしさ」「安全性」「安定した品質」を保つことができます。この大豆一粒にも妥協しないこだわりがお客さまへの満足につながっています。

技へのこだわり

一丁のために  
技を極め、  
魂を込める。



椎葉 敬志 しいば けいし  
昭和47年4月・宮崎県椎葉村生まれ。先代の技を受け継ぎ2代目豆腐職人に。豆腐づくりに関しては一切妥協をしない頑固者。「日本一の豆腐をつくる」が信念。

最高の原料と職人の技で、  
最高においしい豆腐を。



にがりを流し込んだら、一気に攪拌。この「にがり打ち」こそ、豆腐職人の腕の見せ所です。



にがり打ちから30分ほどで豆腐が完成。一つひとつ丁寧に椀で汲み出していきます。

「にがりを打つ」。  
その言葉に込めた職人魂。

椎葉村の恵み「天然水」に大地の恵み「大豆」を配合して豆乳が生まれ、そこに海の恵み「にがり」を打つことで、豆腐の盛田屋自慢の『ゆき肌豆腐』が出来上がります。

緊張で身震いがします。でも、最高の豆腐が百丁できたら、百人以上の方に食べていただければ。そう考えると気合いが入ります。そう話すのは二代目豆腐職人の椎葉敬志。最高の素材、職人の技、そして職人魂。この3つがそろってはじめて、豆腐の盛田屋の味が生まれるのです。

『ゆき肌豆腐』のなめらかな舌触りと雪のような口溶け、濃厚な味わいは、豆腐職人による「にがり打ち」の技術にかかっています。豆乳がたっぷり入った鍋の中心をめがけてにがりを流し込み、すかさず攪拌機を下げて、上げる。その時間は10秒たらずですが、このにがり打ちを失敗すれば、味も食感も台無しに。まさに一発勝負ゆえ、豆腐職人の技が試されます。「20年以上ほぼ毎日、「にがり打ち」をしています。今でも



雪のようになめらか。  
昔ながらの濃厚な味わい。

椎葉村の湧き水、厳選した2種類の国産大豆。そして、山口県油谷湾産の本にがり。3つの極上の素材から生まれた『ゆき肌豆腐』は、雪のようななめらかな口溶けと、大豆本来の濃厚なうま味を叶えた豆腐職人こだわりの一丁です。まずは何にも付けずに豆腐の味をお楽しみください。



汲み出し ゆき肌豆腐

1丁 (380g) 580円(税込)

国産大豆100%\*

クール便

\*北海道産「とよまさり」と、佐賀県産「フクユタカ」を独自ブレンド

※原材料の大豆は、遺伝子組換えのものと分けて管理された大豆を使用しています。  
※保存料を使用していないため消費期限は製造日より6日間となっております。



大豆のうま味をギュッと凝縮。  
これぞ、本格豆乳。

椎葉村の湧き水と、厳選した2種類の国産大豆のみでつくった『ゆき肌豆乳』は、まるで豆腐を飲んでいるような濃厚さ。大豆の甘みはありながらも、青くさがなく飲みやすい味わいです。そのまま飲んでもよし、料理に使っても良しの濃厚豆乳です。



無調整 ゆき肌豆乳

1本 (200mL) 300円(税込)

国産大豆100%\*

クール便

\*北海道産「とよまさり」と、佐賀県産「フクユタカ」を独自ブレンド

※原材料の大豆は、遺伝子組換えのものと分けて管理された大豆を使用しています。  
※保存料を使用していないため消費期限は製造日より6日間となっております。



濃厚豆腐がふわっとトロけて  
まろやかな旨み

温泉湯豆腐をご家庭で手軽にお楽しみいただける『ゆき肌温泉湯豆腐セット』。鹿児島県垂水温泉の天然水「温泉水99」を用いて湯豆腐にすることで、「豆腐がゆつくりと溶け出し、なめらかな口あたりへと変化します。口の中でふわっとトロける、まろやかな味わいをご堪能ください。



ゆき肌温泉湯豆腐セット

3,900円(税込)

クール便

- 汲み出し ゆき肌豆腐 380g × 2丁
- 無調整 ゆき肌豆乳 200mL × 2本
- 温泉水99 200mL × 2本

※原材料の大豆は、遺伝子組換えのものと分けて管理された大豆を使用しています。  
※保存料を使用していないため消費期限は製造日より6日間となっております。

厳選国産素材のだしの旨味で  
上品なやさしい味わい

やさしいだしの旨味で豆腐を味わう『ゆき肌旨味だし豆腐セット』。昆布やかつお、椎茸といった国産の厳選素材を使用した「旨味だし」が、ゆき肌豆腐本来の甘みとコクを一層引き立てます。だしがほどよく染み込んだ、まろやかで上品な味わいをご堪能ください。



ゆき肌旨味だし豆腐セット

4,900円(税込)

クール便

- 汲み出し ゆき肌豆腐 380g × 2丁
- 無調整 ゆき肌豆乳 200mL × 2本
- 旨味だし 100g × 1袋

※原材料の大豆は、遺伝子組換えのものと分けて管理された大豆を使用しています。  
※保存料を使用していないため消費期限は製造日より6日間となっております。



やさしい豆乳の力を  
一人でも多くの女性に届けたい。

私たち豆腐の盛田屋が、化粧品をつくることになったきっかけは、「豆腐づくりをするうちに手がキレイになった」という豆腐工場で働く女性スタッフの声でした。彼女が顔をほころばせながら差し出した手は、豆腐のようにつややかで、なめらかだったのです。

「この豆乳の素晴らしさを、一人でも多くの女性の元に届けたい」。そうして誕生したのが、豆腐の盛田屋の「豆乳※化粧品」です。

肌の負担となるものは加えず、自慢の濃厚豆乳を惜しみなく使用したオリジナル成分を配合。自然のやさしさをぎゅっと凝縮したスキンケアを目指しました。「乾燥が気になる」「ハリ不足を何とかしたい」「敏感肌にやさしいものを使いたい」。様々な肌のお悩みに、豆乳※化粧品がやさしく、しっかりとお応えいたします。ぜひ一度、あなたのお肌でお試してください。



(右) スタッフの手は絹ごし豆腐のようになめらか。(中) 盛田屋独自の美容成分「豆乳発酵液※」。(左・下) 盛田屋のせっけんは「粹練り製法」。豆腐づくりと同じようにひとつひとつ手作りです。

## 豆乳※化粧品

豆腐の盛田屋オリジナル成分「豆乳発酵液※」を配合したスキンケアシリーズ。



豆乳せっけん  
自然生活



赤大豆豆乳せっけん  
自然生活



薬用どくだみ豆乳せっけん  
自然生活  
〈医薬部外品〉



豆乳クレンジング  
自然生活



豆乳ローション  
自然生活



豆乳クリーム  
自然生活



豆乳ハンドクリーム  
自然生活



しゃくなげ花酵母  
せっけん



薬用しゃくなげ花酵母  
おまかせジェル  
〈医薬部外品〉

## サポート食品

いつまでも元気に過ごしたい方へ。国産大豆の力を活かしたサポート食品。



盛田屋の大豆麹  
乾麺 / 2玉入り



大豆とおからのまいにちグラノーラ  
(左) きれいシード (右) バランス雑穀



きれいなプロテイン  
(左) プレーン (右) 鉄・葉酸

※ 乳酸桿菌 / 豆乳発酵液 (保湿成分)