

京都大原野上田とうふがイトインスペースのある 豆腐店を御所南に10月28日オープン！

上田とうふ株式会社（本社：京都市西京区大原野、代表取締役 上田 秀夫）は、本社工場に隣接した直売所に続き2店舗目となる「豆腐工房うえ田御所南店」（住所京都市中京区富小路二条上る晴明町668番地3）を、2022年10月28日（金）オープン致します。

新しい豆腐店のカタチ

「豆腐を買い求めたい。」手あげで定評のある豆腐店としてお客様に支持される中「豆腐はどこで買えますか？」とお声を多くいただき、本社工場直売所よりさらにアクセスの良い場所で、また観光のお客様へ対応できる京都市中京区御所南エリアへ旗艦店として開店します。

初のイトインコーナーを備える豆腐店

「京都の豆腐」は京都観光の中でも人気が高く食べ歩きの要望があることから、お買い求めいただいた豆腐をその場で食べることができるイトインコーナー6席を設けます。毎朝製造される新鮮な豆腐をお召し上がり頂けるよう箸と皿のご用意と自社オリジナル「豆腐のおだし」や「天然塩」を無料でご提供します。また、お土産として常温で持ち歩きできる「とうふ飴（398円税込）」を新商品として発売、この飴は京都の老舗大文字飴の職人が作り上げる京飴で口溶けよく豆腐の甘味が広がり後味はさっぱりとしたまさに豆腐のような味わいです。イトインコーナーでは限定で上田の手あげをサンドした「手あげバーガー（300円税込）」を近日登場予定です。



上田とうふの豆腐と油揚げ

上田とうふの豆腐は厳選した大豆を使い濃い豆乳と苦汁を合わせ、ずっしりとした重みがあり、大豆の香りや甘みを感じられるのが特徴です。

取扱う大豆の品種が多く、他の豆腐店に比べ豆腐の種類も常時10種類以上あり、季節限定の豆腐も製造しており一年を通じて様々な豆腐を提供しています。春：桜とうふ 春～夏：枝豆とうふ しそ豆腐 ごま豆腐 よもぎ豆腐 抹茶とうふなど。

希少価値の高い大豆を使った「豆腐屋の気まぐれ 寄せ豆腐」といった限定品も販売します。

上田の手あげは厳選された大豆を使用し、菜種油で一枚一枚丹精込めて仕上げています。

一般的な色白で柔らかな京あげとは違い、濃い狐色で厚みがある手あげに支持をいただきお陰様で京都市内でも人気の高い商品となっています。現在、販売先のスーパーでは油揚げは100円～200円で販売される中、上田の手あげは324円税込で販売しています。また、国産米油を使用した「匠 手あげ432円税込」や週末限定「極厚手あげ(616円税込)」も販売します。

豆腐品評会での受賞歴

2021年第6回全国豆腐品評会西日本大会
木綿豆腐部門 金賞受賞 善峰木綿
充填豆腐部門 銀賞 絹香



取り組み～上田とうふファーム～

SDGs17の目標の一つ「つくる責任 つかう責任」への取り組みとして自社での大豆栽培に取り組み始めています。大豆になる前の枝豆はSNSなどでお知らせし参加型の収穫祭をおこなっています、この様に大豆を知ってもらい豆腐ができるまでを伝えてゆくことが上田とうふの使命と考えています。



上田とうふ株式会社は、今後もこれまでご最頂いた手あげとともに大豆と造りに拘る豆腐をご賞味いただけるよう努めて参ります。

店舗概要

店名：豆腐工房うえ田 御所南店

住所：京都市中京区富小路二条上る晴明町668番地3

営業時間10時30分～18時30分 不定休 ※イトインコーナー6席

— 本件お問合せ先 —

上田とうふ株式会社 上田忠宏

〒610-1133 京都市西京区大原野小塩町15

TEL：075-331-7508 FAX：075-331-7608

MAIL：ueda-toufu@iris.ocn.ne.jp http://www.uedatofu.com/