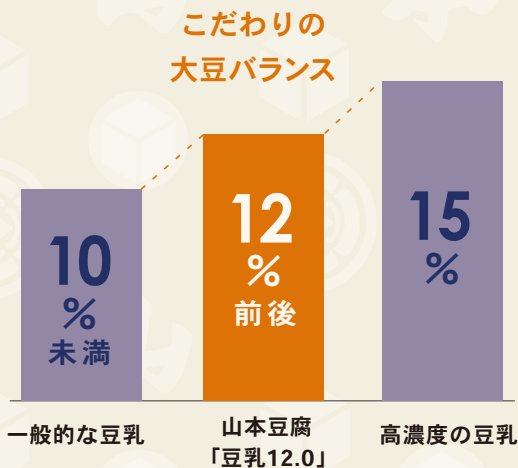


豆乳12.0

豆乳に含まれる大豆固形分



おいしさの秘訣

- ✓ 大豆固形分が12%以上
- ✓ 上質な豆のしっかりとした香りと風味
- ✓ 豆の優しい香りで濃い甘み
- ✓ 植物性タンパク質・カルシウムなどの栄養価が高い
- ✓ 1939年岡山にて創業の老舗の豆腐屋の豆乳



昔ながらの製法で作る豆腐

濃厚な大豆本来の風味がシンプルに伝わる味のよさが特徴です。独自の成分と何年も続くこだわりの製法でおいしさを実現しています。



自然由来の栄養が満点

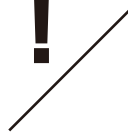
豆腐には、タンパク質、カルシウム、鉄分、ビタミンB群などのさまざまな栄養素が豊富に含まれています。健康や美容に良い食材です。



こだわりの大豆バランス

豆乳濃度が高くなると濃すぎて飽きやすくなり、薄いと大豆の味がしないので、毎日食べ飽きず栄養価も高いバランス12%を維持しています。

※気候や大豆によって変動しますが、年間平均は12%です。



少数生産で賞味期限が短い

「毎日新鮮な豆腐を食べて欲しい」そんな思いから、豆腐を1丁1丁でいねいに作っているため生産が少数で賞味期限が短いのが特徴です。

取引先

岡山市内小中学校
岡山市内病院
自衛隊
かに道楽など飲食店

名称

山本食品 有限会社
代表取締役 山本 加津子

店舗

山本豆腐
〒700-0027
岡山県岡山市北区清心町 2-16
Balloom
〒700-0023
岡山県岡山市北区駅元町 21-13

沿革

1939年04月創業
1959年04月有限会社として会社設立
(学校給食の開始とともに、学校給食会へ納入が始まる)
1988年11月泰選町店を開設
2013年10月カフェ Balloom 岡山店を開設
2015年01月岡山市中央卸市場を開設
2017年04月カフェ&レストラン Balloom 東京店を開設
2019年04月 MEGA WEB トヨタ シティショーケース内カフェ (東京) フードプロデュース
2024年01月カフェ&レストラン Balloom 東京店 クローズ
2024年04月レクサス MEETS...(東京ミッドタウン日比谷) 飲食アドバイザー