



伝統

創業より、湯葉づくり一筋に商いを続けてきた千丸屋。昔からの製法を受け継ぎあくまでも品質にこだわり、心を込めて今も昔も変わらぬ味を守り続けています。

美味

湯葉には淡泊な中にも深い味わいが秘められています。ほのかな甘みをたたえ、繊細かつ滋味豊かな味わいは、京料理はもとより茶懐石、精進料理になくてはならない一品です。

健康

厳選された良質の大豆と清冽な水から作られる湯葉は大豆の純粋な成分が結集しています。京湯葉は、種々な栄養素をバランスよく含んでいます。

エネルギー	496kcal
水分	7.4g
タンパク質	47.4g
脂質	27.5g
炭水化物	14.6g
灰分	3.1g
ナトリウム	15.1mg
食塩相当量	38.4mg

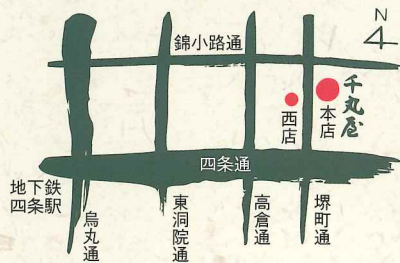
(100gに於いて)



創業文化元年

京湯葉
千丸屋

本店 / 〒604-8123 京都市中京区堺町通四条上ル
TEL: (075) 221-0555 FAX: (075) 256-6010
<http://www.senmaruya.co.jp>



京湯葉 千丸屋

京湯葉

創業文化元年 京湯葉づくりの老舗

千丸屋のこだわりが育んだ雅な風味

まろやかな舌触りと、繊細な味わいが楽しめる湯葉は、古来から人々に愛されてきた食品。千丸屋の京湯葉は、長年培ってきた「力」ある良質の大豆を見極める眼力と京の名水に育まれ、まったりとした舌触りが自慢です。

生湯葉

生湯葉

繊細な素材の持ち味を堪能できる千丸屋の生湯葉
そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。

◆ 生湯葉のお召し上がり方

生湯葉は、わさび醤油やポン酢をかけてお刺身でお召し上がりください。
煮物、鍋物にもご利用いただけます。
●賞味期間 冷蔵庫で3〜7日



東寺ゆばの
含め煮



くみあげゆば

湯葉づくりの最初にできる薄い膜を丹念に汲み上げた上質の湯葉です。とろりとした上品な味わいです。



引上ゆば

お刺身はもちろん、煮物、鍋物、お吸い物、食材を包むなど、あらゆるお料理にご利用いただけます。



東寺ゆば

生湯葉に、ゆり根、きくらげ、銀杏を包み油で揚げた、千丸屋特製の贅沢な湯葉。煮物、鍋物に最適です。



ゆばしるく

シルクのように薄く柔らかく仕上げました。なめらかな口当たりをお刺身でご賞味ください。



生小巻ゆば

引上ゆば同様にご利用いただけ、一口大に切り、唐揚げにして塩でいただいても美味です。



こがねゆば

炊き合わせ、鍋物、そば、うどんなどに入れてお召し上がりいただくと、おだしをよく含み格別です。



ゆばしぐれ

京湯葉を生味噌でしぐれ煮にしています。そのままおつまみになり、食卓の一品に最適です。

京湯葉

伝統の技から生まれる風味格別な乾燥湯葉
常備して様々なお料理にご利用いただけます。

◆ 乾燥湯葉のお召し上がり方

2、3分ほど水につけ、柔らかくなったなら水気を切り、煮物、鍋物、お吸い物等バリエーション豊かにご賞味ください。
●賞味期間 1年（京湯葉箱入 3ヶ月）



切小巻ゆば

使い勝手の良い、乾燥湯葉の代表格です。お味噌汁や鍋物、炊き合わせなど広くご利用いただけます。



大原木ゆば

京都大原女に似せて、糸こぶを巻いた京湯葉です。白身の魚、鶏肉などの炊き合わせによく合います。



中巻ゆば

吸い物椀にほどよい大きさです。おだしを含むと湯葉が開き、華やきのあるお吸い物になります。



蝶ゆば

姿のきれいな京湯葉として、主にお吸い物に用いられます。京の風情をお楽しみください。

詰め合わせ

ご予算、ご要望に合わせて、ご自由に組み合わせしてお選びいただけます。



イ. 生湯葉箱入



ロ. 生湯葉箱入



ニ. 単品詰め合わせ



ホ. 湯葉ごのみ



ヘ. 京湯葉箱入



ハ. くみあげゆば箱入

お問い合わせ

ハイ センマルヤ

0120-81-1008

(受付/日曜除く 9:00~17:00)

商品は全て全国発送を承ります。

千丸屋ホームページからもご注文いただけます。

<http://www.senmaruya.co.jp/>