



濃厚な味わいへ！

~森永乳業自信の味には上がりました~

厳選した大豆を使用

こだわりの
「挽き搾り製法」新採用！



おいしくなったヒミツは？

「こだわりの挽き搾り製法」

従来の豆腐づくりは、大豆をまるごと水に浸し、豆乳を作っていたため、皮由来の雑味（苦味）が残っていました。今回新たに採用した『挽き搾り製法』は、大豆を挽き割り、皮と実の部分に分け、実の部分だけを使って豆乳を作るため、「コク・甘味・うま味」が凝縮した味わいに仕上りました。



実だけで作る豆乳で
大豆本来の味わいに！



皮を取り除くことで
皮由来の雑味を削減！

**コク・甘味・うま味が
凝縮したおとうふが**

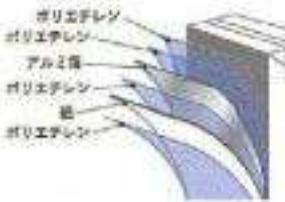


保存料不使用なのに、長期常温保存可能！

森永絹とうふの「ヒミツ」！

ヒミツ
その①

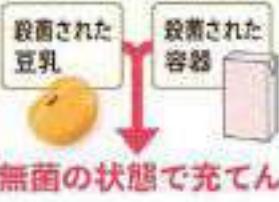
6層構造の容器



光と酸素を
通さない
アルミ箔の入った
6層構造の容器

ヒミツ
その②

無菌充てん



森永とうふは日本初の長期常温保存可能なおとうふです

(※森永とうふシリーズ 2019年5月森永乳業株式会社 調査会社：㈱D&T・ハウス)

味に自信があります！
一口目はそのまままで
お召し上がりください。



森永

絹とうふ



アーレンゲン(表示価格品目別) 大豆 1ケース/12丁入り(1丁:250g)

希望小売価格 1,860 円(税込 2,008 円)

森永

絹とうふ
しっかり



アーレンゲン(表示価格品目別) 大豆 1ケース/12丁入り(1丁:253g)

希望小売価格 1,860 円(税込 2,008 円)

森永とうふご注文書

郵便局乳箱に入れていただくか配達員にお渡しください。

お申込日 年 月 日

ご住所

お名前

様

お電話番号

ご希望の商品に✓をつけてください。

森永絹とうふ

定期でお届け

ラッピングお届け

有料

有料

有料

有料

森永絹とうふ しっかり

定期でお届け

ラッピングお届け

有料

有料

有料

有料

森永とうふご注文書

郵便局乳箱に入れていただくか配達員にお渡しください。

お申込日 年 月 日

ご住所

お名前

様

お電話番号

ご希望の商品に✓をつけてください。

森永絹とうふ

定期でお届け

ラッピングお届け

有料

有料

有料

有料

森永絹とうふ しっかり

定期でお届け

ラッピングお届け

有料

有料

有料

有料

●お問い合わせ・ご注文は、下記の森永牛乳販売店までどうぞ。

インターネットからでもお申し込みできます。
(24時間受付)

森永とうふ

検索



スマート
フォン
タブレット
PC

半代金は牛乳等の代金とあわせてお支払いいただけます。

半代金のご契約、商品のお届けは最寄りの森永牛乳販売店となります。

半代金発送、代金の支払時期・支払方法、商品のお届けの販売条件について等
牛乳販売店までお問い合わせください。

また、ご希望の店舗さまでは、牛乳販売店より裏面にてご連絡いたします。

半代金に不適合箇所が判明した場合、商品販売後3日以内に牛乳販売店にお申し出ください。

[個人情報の取扱いについて]

住所・名前・電話番号は、商品の発送のため利用する他、サンプルの配送や
アンケート等の実施、取扱い商品・サービスに関するご案内のため利活用いたします。

森永乳業