



① きなこ・バナナ



② トマト・ブルーベリー



③ いちご・バナナ



④ 人参・リンゴ



⑤ キウイ・ブルーベリー

≡ 香料・甘味料無添加 ≡
カラダもココロも

♥ 嬉しい ♥

豆乳スムージー

厳選した国産大豆から絞り出した新鮮な豆乳に
果物・野菜・仁多米甘酒・きなこなど選りすぐ
りの食材をミックスしました。

香料・人工甘味料無添加のカラフルでヘルシー
な豆乳スムージーです。



⑥ ほうれん草・バナナ



⑦ パイナップル・レモン



⑧ 人参・キウイ



⑨ 小松菜・ブルーベリー



⑩ アップル・パイナップル



⑪ チョコ・バナナ



⑫ 仁多米甘酒

シンデレラゼラート

国産限定大豆 100% のいしだ
自慢の豆乳に、奥出雲産トマト
かぼちゃ・ブルーベリー・仁多
米生甘麹・オリゴ糖を含んだ
北海道てんさい糖を加えた植物
性食品 100%ゼラートです。
心と体にやさしいヴィガン
ゼラートを、安心してお召し
上がりください。



A 奥出雲
若槻さん家の
ブルーベリー



B 奥出雲農園トマト
×
岡山産 清水白桃



C 森田醤油の
仁多米生甘麹
×
チョコ



D 森田醤油の
仁多米生甘麹
×
有機力カオ



E 奥出雲産
かぼちゃ

植物性食品 100%
卵・乳製品不使用





山々に囲まれ緑豊かな奥出雲。
 自然の恵に感謝しつつ、私たちは
 この地でとうふを手づくりしています。

清澄な地下水

「とうふの味は水で決まる」と言われるほど、とうふづくりにかせないのが良質な水。良質な水はとうふの味を引立てます。



敷地内の地下60mから汲み上げた清澄な地下水を、とうふ製造に関わるすべての工程に使用しています。



先代の知恵と技術に
 創意工夫を凝らしながら
 心を込めて寄せています。



古式手寄せ製法

1934年奥出雲で創業以来、代々受け継がれた「古式手寄せ製法」にこだわり続けています。豆乳とにがり混ぜ合わせる際に機械を使わず、卓越した職人の手で塩梅(あんばい)を計ります。



とうふ・ゆば 体験工房 |
ダイズモ
OMIZUMO
 おくいずも
 奥出雲とうふ・いしだ



とうふづくり



スタッフと一緒にとうふづくりに挑戦しませんか！温めた豆乳に海水にがりを加えて寄せるだけ！とっても簡単！美味しいとうふづくりの秘密に触れることができる体験です。

※とうふはお持ち帰りできます



所要時間 約 50分
 定員 30名
 料金 1名様 1,650円(税込)

予約制です

ゆばすくい



専用鍋の表面に薄く張る生ゆばを、串でゆっくりすくっていただきます。時間によって変わるとろとろでクリーミーな生ゆばの食感も一緒にご堪能ください。

※ゆばのお持ち帰りはできません。



予約制です
 開始時間 ・13:00～・15:00～
 所要時間 約 50分

定員 8名
 料金 1名様 1,650円(税込)



体験のお申し込み・お問い合わせ
 (一社)奥出雲町観光協会

お申し込みは5日前までにお願い致します。
TEL0854-54-2260