

豆富会席紫水庵、気軽に楽しめるゆば料理専門カフェをオープン

醤油・味噌・豆腐などの伝統食品を製造・販売するヤマキ醸造(本社：埼玉県児玉郡、代表：木谷 善光)が運営する豆富会席紫水庵にて9月24日(金)より、ゆばカフェが始まります。豆庵とうふ工場の生ゆばをふんだんに使用した紫水庵ならではの季節感のあるゆばボウルをメインに、珈琲やケーキなど気軽にご利用いただけるカフェになります。



□メインはゆばボウル

「ゆば」と言いますと、普段の食卓にはなかなか登場しない、贅沢品のイメージがあるのではないのでしょうか？ゆばは豆腐を作る過程で出来る、温かい豆乳の上に張る薄い膜で、大量には生産できない貴重な食材です。原料は「畑の肉」とも呼ばれる栄養価の高い大豆ですから、良質なたんぱく質を多く含み、古くから精進料理などでは肉の代わりに食べられ栄養豊富な食材として親しまれてきました。ゆばに含まれるたんぱく質量は豚肉と比較しても引けをとらず、それでいて低脂質です※1。そんな魅力たっぷりのゆばを、もっと日常的に楽しんでもらいたいと思い、考案したのが「ゆばボウル」。ゆばボウルは、豆庵とうふ工房で朝一番に汲み上げたとろとろの生ゆばとカリカリに揚げたゆばを、ヤマキ醸造の調味料を中心に厳選した素材でつくった温かいソースに有機米ごはんと一緒に食べる新しいゆばの味わいと2つの食感が楽しめます。とろける口溶けの生ゆばを心ゆくまでお楽しみください。



左より、ゆばボウルあか、しろ、くろ

その他、ゆばを使用したサイドメニューやドリンク、スイーツもご用意し、今後も充実していく予定です。ランチやティータイムもゆばや豆乳を楽しめるメニューとなっております。なお、ご好評いただいている会席料理は、毎月1回の特別開催となります。こちらは予約制となっており、日程につきましては下記の店舗概要や会社ホームページをご確認ください。

□紫水庵のこだわり

- ・国産の有機栽培・特別栽培大豆で作る豆庵とうふ工房の生ゆばを使用しています。
- ・豆太郎の有機野菜など環境保全型農業で作られた農作物を中心に地元で採れた旬のものを使用しています。
- ・味づくりはヤマキ醸造の調味料を中心に、厳選したものだけを使用しています。自然の風味を大切に化学合成調味料などの添加物が入ったものは使用しておりません。
- ・水は地元の湧水「神泉水」をご提供しています。
- ・一部メニューを除き、ヴィーガン・ベジタリアンにも対応しております。



□安心してご利用いただくため感染対策を徹底、またテイクアウトもご利用いただけます。

彩の国「新しい生活様式」安心宣言にのっとり、感染予防対策を徹底しております。具体的な対策につきましては会社ホームページをご確認ください。また、ゆばボウルを始め提供するメニュー・ドリンク・デザートは一部を除きテイクアウトが可能です。ぜひこちらもご利用ください。

□責任者よりメッセージ

昨年より続くコロナウイルス感染症の影響を受け、紫水庵は営業日を短縮しておりました。お客様の賑やかな声が聞こえなくなった時間がだんだんと増え、その間にいろいろと思いを巡らせました。安心してご利用いただくためにはどうしたら良いのか？地元の皆様がもっと気軽にご利用しやすい店になるにはどうしたら良いのか？今、皆様にどんなお料理をお出ししたら喜んでいただけるのか？もう一度原点に立ち返り、皆で意見を出し合い、振り返ることのできた貴重な時間となりました。食品メーカーの直営店ならではのこだわり、それは出来立ての一番美味しい状態でお出しできること。これまで紫水庵で培ってきた和食の心、四季の野菜を活かしたお料理を、これからは「和食」だけに捉われない自由な発想で作りと提供したいと思っております。また、ゆったり寛げるとご好評いただいていた空間をお食事だけでなくティータイムにもご利用いただけるようにして、少しでも心寛ぐひとときを皆様にお過ごしいただければと願っております。

□店舗概要

紫水庵 ゆば Cafe

しばらくは営業時間を短縮しております。ご不便をおかけしますが何卒ご理解いただけますようお願い致します。

短縮営業時間／11:00～14:30 (L.O.14:00)

通常営業時間／11:00～16:00 (L.O.15:00／お食事 L.O.14:00)

定休日／木曜

会席コース「食を味わうひととき御膳」

毎月1回の特別開催となります。 ※予約制

開催日／「神無月」10/24、「霜月」11/23、「師走」12/12

営業時間／1回目 11:00～、2回目 13:00～

各回とも20名様(最大23名)までとさせていただきます。

※15名様～団体様のご予約は別途承っておりますので、お気軽にお問い合わせください。

住所：367-0311 埼玉県児玉郡神川町大字下阿久原 955

電話：0274-52-7030

予約サイト：<https://yoyaku.toreta.in/shisuian/#/>

Instagram：https://www.instagram.com/yubabowl_shisuian/

※1

豚ロース 100g のたんぱく質 19.3g、脂質 19.2g、エネルギー263kcal に対し、ゆば 100g のたんぱく質 12.7g、脂質 9.6g、エネルギー146kcal

豚ロース：文部科学省「日本食品標準成分表」2015年版(七訂)栄養成分より算出

ゆば：当社製品の栄養成分(日本食品分析センター)より算出

企業概要

法人名：ヤマキ醸造株式会社

所在地：〒367-0311 埼玉県児玉郡神川町大字下阿久原 955

代表者：代表取締役社長 木谷 善光

グループ概要：味噌・醤油・漬物・豆腐・豆乳・ゆば・揚げ物・おからと豆乳のスイーツ類の製造・販売及び
豆富会席

URL：<http://yamaki-co.com/>



取材のお申込は
こちらまで

FAX 0274-52-7001 (事務所直通)



貴社名

ご担当者様

ご住所

お電話番号

ヤマキ醸造株式会社 〒367-0311 埼玉県児玉郡神川町下阿久原 955 【担当：木谷佳恵】

TEL：0274-52-7000 FAX:0274-52-7001 mail：info3@yamaki-co.com HP：www.yamaki-co.com