





# すまいる作業所さんパンフレットの一部分をご紹介します

※日本デザイナー芸術学院仙台校のグラフィックコースの学生さんによるデザインです


ご利用のお申し込み・お問い合わせは…

TEL・FAX 022-773-8610  
Eメール sumairu\_sa@ybb.ne.jp




市営バス「鶴谷特別支援学校前停留所」から徒歩5分


## 商品紹介




**木綿豆腐 200円**  
濃厚豆腐を型入れし、重しを乗せ水気を切った少し硬めのお豆腐。味噌汁や麻婆豆腐におすすめ。




**食べる豆乳 120円**  
トロリとした食感は飲むというより、食べるといった感覚。濃厚で糖度の高い無調整豆乳。付属のニガリで自家製豆腐も作れます。




**厚揚げ 200円**  
お豆腐を香ばしく揚げたボリューム満点の厚揚げ。そのままでも、お料理にも幅広く使えます。




**寄せ豆腐 200円**  
出来立てのお豆腐をそのまま拘った、豆の甘さが際立つ濃厚豆腐。冷奴などにおすすめ。




**油揚げ(2枚入り) 100円**  
豆腐と同じ国産大豆(ミヤギシロメ)で作られた香ばしい油揚げ。




**がんもどき 200円**  
ひじき、人参、ゴマがたっぷり入ったがんもどき。一つ一つ手作業で丸めています。



**おからクッキー 200円**  
おからがたっぷり入った体にやさしいクッキー。サクサクヘルシー!



**おからドーナツ 120円**  
豆乳とおからを使ったヘルシーな甘さ控えめドーナツ。ふわふわ食感の白ごま・黒ごまドーナツとサクサク食感の沖縄風ドーナツの三種。



**とうふでふふふ 180円**  
クリーム部分にお豆腐を使用した新感覚のスイーツ。冬季限定商品。

**とうふドーナツ 200円**  
ドーナツに豆腐を入れて揚げることでモチモチ食感に! プレーン、コーヒー、抹茶、ゴマの四種。

すべて私たちの手作りです

