



今も昔も食卓の真ん中で。  
お麩と育てる、  
子どももの心と体。

創業文久年間  
文四郎麩



おでんの具に、麩のつみれと  
おでんに煮てもおいしい麩。

第42号

平成27年 秋冬

<http://www.bunshiro-fu.com>

■ご注文についてのご案内

お電話でのご注文 (AM9:00~PM7:00)

TEL (無料) 0120(79)0117

FAXでのご注文 (24時間受付)

FAX (無料) 0120(79)0186

郵便でのご注文

〒999-3709 山形県東根市六田二丁目2-20  
(有)文四郎麩行

●同封の注文書を返信封筒に入れて投函下さい。  
●郵便事情などにより、注文書の到着が遅れる  
場合がございますので、お急ぎの場合は、  
お電話・FAXをご利用下さい。

インターネットでのご注文 (24時間受付)

ホームページ [www.bunshiro-fu.com](http://www.bunshiro-fu.com)

「文四郎麩」を検索してみてください。

ご来店にてお買上げ



〒999-3709 山形県東根市六田二丁目2-20  
営業時間 AM8:00~PM6:30

■送料のご案内

送料の値上げ及び送料無料サービス(1万円以上お買上げ)  
の停止について

昨今の運送会社の送料値上げに伴い、弊社でもサービスの維持に努めて参りましたが、継続が困難となりました。つきましては、お客様にご負担をおかけいたしますが、表題の件、何卒ご理解・ご了承下さいますようお願い申し上げます。

送料一覧

通販限定の割引料金です。記載の送料には消費税が含まれています。

■普通便 120サイズまで

北海道	東北・関東・信越	北陸・中部	関西	中国	四国	九州	沖縄
890円	560円	690円	800円	1,130円	1,230円	1,350円	2,140円

■クール便 100サイズまで

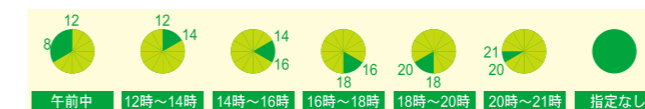
冷凍・冷蔵の商品がある場合は、それ以外の商品と同梱させていただきます。

北海道	東北・関東・信越	北陸・中部	関西	中国	四国	九州	沖縄
1,190円	860円	990円	1,100円	1,430円	1,530円	1,650円	2,440円

ご注文商品の合計サイズが普通便120サイズ、クール便100サイズを超える場合や、商品数が多く2梱以上でのお届けとなる場合は、別途追加送料についてのご連絡を差し上げます。

■配達時間指定

配達指定承っております。ご注文時に下記よりご指定下さい。



お買上げ商品金額が**5,000円(税込)以上の場合**、  
次回ご注文時にお使いいただける、

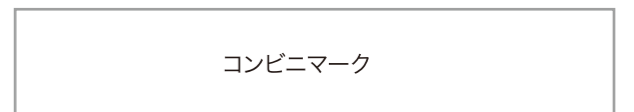
**500円のお買物券付ハガキをプレゼント!!**

【ご利用方法】ご希望の商品を500円お買物券付ハガキにてご注文下さい。  
その他のハガキ、お電話・FAX等でのご利用はできませんのでご注意下さい。

■お支払いの方法

①郵便局・コンビニ

振替用紙を商品に同封、もしくは郵送させていただきます。  
お近くの郵便局・コンビニからお振込下さい。  
振込手数料は弊社にて負担させていただきます。



②代金引換

宅急便代金引換をご希望の方は**手数料300円**ご負担ください。

■商品包装について

ご贈答配送は、のし貼付の上、配送用包装紙にて保護包装して  
発送させていただきます。  
のしの有無、小分け用の袋はご注文時にご指定下さい。

ビニール袋 (大)	サイズW40×H30(cm)	(小)	サイズW32×H23(cm)
紙袋 (大)	サイズW42×H32×D12(cm)	(小)	サイズW35×H27×D9(cm)



■個人情報について

●当社は、お客様の個人情報の取扱いについて個人情報保護法に  
基づいた適切な管理を行います。ご安心してご注文下さい。

(有)文四郎麩(ぶんしろふ) 〒999-3709 山形県東根市六田二丁目2-20 TEL 0237(42)0117/FAX 0237(42)0186

本カタログの有効期限は2015年10月~2016年2月末日となります。(有効期間内の場合でも商品企画、価格等が変更になる場合がございます。ご了承下さい。)





離乳食「かぼちゃと人参とお麩のポタージュ」。小麦粉から取れるたんぱく質のグルテンで作られるお麩は、赤ちゃんが5,6か月から食べることができます。口当たりもよく、喜んで食べてくれることでしょう。乾燥したまますりおろし、調理に活用しましょう。

今も昔も食卓の真ん中で。

# お麩と育てる、 子どもの心と体。

子どもの頃、家族はとても忙しく、なかなかかまってもらえなかった我が家。しかしわんぱくに遊んでお腹がすけば、工場で焼きたてのお麩の切れ端をおやつにもらい、晩御飯には煮汁がたっぷり染み込んだお麩の煮物を食べ、お麩屋なので当たり前にはありますが、暮らしのそばにはいつもお麩がありました。忙しいながらも工場から漂う香ばしい香りや、家族で囲むご馳走、きつと私が育つプロセスにお麩は欠かせないものだったに違いありません。ぜひ皆さんの家庭でも食育の一つにお麩を加えてもらえたらと、今日はお話をしたいと思います。

お麩のいいところは、  
脳に効く？

お麩がよく離乳食に用いられるのは、体に吸収されやすく、消化も良い、加えて高たんぱくな食材だからだと思います。そしてお麩の原料となるグルテンにはグルタミン酸が多く含まれており、これは子どものみならず脳の発達に非常に良いとされています。文四郎のお麩が煮崩れしにくいのは、このグルテンの割合が多いことから。グルテンが多ければ、味をたっぷり染み込ませることができ、またグルタミン酸は旨み成分でもありますから、料理はとも美味しく仕上がるのです。



「おでんに煮ても  
おいしい麩」は  
本誌9頁でご紹介  
しております。

六田麩街道42号のご案内

## 頁数 03 お麩と育てる、子ども心と体

- 頁数
- 06 伝統の味「やき麩」
- 08 文四郎麩直伝 焼麩レシピ
- 09 冬のおすすめお麩
- 10 なま麩・ふかりんとう
- 12 麩まんじゅう
- 14 麩のお惣菜・山形の逸品
- 16 詰合せ商品のご紹介
- 18 ふ懐石料理処「清居」
- 20 ご注文についてのご案内



### 羽州六田麩街道

羽州街道のここ東根の六田地区は宿場町として500年の歴史があり秋田佐竹藩の参勤交代の宿場としてもおおいに賑わいました。

またここを流れる「白水川」と豊富な湧水

そして小麦の栽培に恵まれた土地だったため

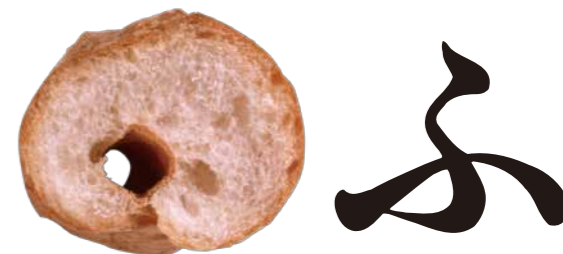
昔より麩作りが盛んに行われてきました。

今も文四郎麩をはじめたくさんの

老舗の麩屋がこの街道沿いに軒を並べています。

創業文久年間

文四郎麩







## まずは日々のメニューに。簡単お麩料理

文四郎麩では、お店に来てくださった方にレシピを提供したり、試食をしてもらいながらお麩について紹介しています。お麩は昔ながらの食材で調理は難しいと思われがちですが、意外と簡単！そして様々なアレンジができることに驚かれます。我が家の食卓で人気のお麩ハンバーグについて妻に尋ねると「お麩と挽肉は1：1の割合で。お麩はフードプロセッサーで粉にしてから牛乳でもどし、挽肉・玉ねぎ・卵と混ぜます。我が家は玉ねぎのシャキシャキ食感を出すため炒めずに混ぜ、香辛料たっぷり仕上げられるのもポイントの一つ。肉だけの時よりジュシーでふっくら仕上がります」と教えてくれました。今では食べ盛りの子ども達にも大満足の定番おかずになっています。おやつに作られるお麩のフレンチトーストも好評でした。これからの季節、す

き焼きやお鍋の具としてプラスするのもオススメです。

## 地域の身近な宝を伝える。

### お麩を通じた食育活動

文四郎麩では、工場見学も行っています。訪れた子ども達は1m60cmのお麩の長さに目を丸くし、実際に体験して職人の技を知り、焼きあがる様子の間近に見て、工場ならではの焼ききたてのお麩にジャムをつけて味わい、五感でお麩を感じてもらいます。

また東根市内の小学校に伺い、お麩の歴史について出前講座を行うこともあります。その歴史は江戸時代に始まり、150年も前に東根に伝えられ、今なお食べられているという食文化に興味を深めます。そして30年ほど前から、市内の小・中学校にはお麩の様々なレシピと食材の提供をし、給食にも度々登場するようになりました。煮

物だけではなく、酢豚や唐揚げといったメニューは定着し、リクエスト給食として子どもたちから絶賛されるものの中には、鳥のささみとお麩のマリネが入っているそうです。山形の郷土料理、芋煮にお麩が入っているのも東根ならではのことで、学校行事へもお麩を提供しています。子ども達が大きくなった時に、もし故郷を離れてしまったとしても「給食でよくお麩を食べたよね」「芋煮会、東根はお麩が入っていたよね」と話題になってもうれたらうれしいですね。

## あなたの側に寄り添って。

しっかりと乾燥し保存の効くお麩は、台所で「乾物」という分類でした。しかし「お麩のコロケは食感や香りがよく、本当においしい」そう我が家の長男が言っているのを聞くと、昔のイメージとも大分違ってきているのを感じます。核家族が増え、料理に手間暇をかける難しさも問われる昨今。お麩が家庭にとって、ご飯を作る時にぱっと登場し、さらにアレンジも自在、作り手の使い勝手に応じ食卓をより豊かにする存在になれたらなと思うのです。そのためにも、私たちは新しい料理の提案や、おやつや惣菜への加工をしながら、お麩をもっと身近な食材として選んでもらえるよう、取り組みを続けていきたいと思っています。



麩と食育について語る、文四郎麩七代目、齋藤幸信。

□□□□□□□□□□□□□□□□  
□□□□□□□□□□□□□□□□  
□□□□□□□□□□□□□□□□



お麩のフレンチトースト



上：お麩入おでん 下：お麩のハンバーグ



職人の技で一本一本丁寧に焼き上げる

# 伝統の味、焼麩。

文四郎麩は、江戸時代の文久年間頃（二八六〇年）に麩づくりを始めました。羽州街道で荷を運んでいた時に麩作りの技術を伝えられたといわれています。六田地区で作る麩は「車麩」といわれ、鉄棒に巻き付けて焼き上げる独特の形をしています。

六田を流れる清流「白水川」と豊富な湧水、そして小麦の栽培に恵まれ麩作

りに適した土地柄であり、明治中期には麩を商う店が増えその麩屋から商品を仕入れて行商をする人たちが六田の街道を賑わせていました。今日でも有数の麩の生産地として街道沿いには老舗の麩屋が軒を並べています。江戸時代から地元の人達に大事に育まれた味わい深い田舎の逸品、文四郎の麩をどうぞお楽しみ下さい。

つるりとした舌ざわり、しこつとした歯ざわり。六田の焼麩。

大好評

六田のやき麩

できたてのやき麩を丸のまま切り、袋詰めした商品です。

やき麩（徳用）（200g）

注文番号 1107

税込価格 583円

あづま麩

あづま麩はおし麩を食べやすい大きさに切った商品です。

あづま麩（120g）

注文番号 1108

税込価格 507円



## 山形の味、おし麩

大好評

昔からの味、おし麩

おし麩はくるま麩をがさばらないように圧縮したもので、昔からの山形の味です。



おし麩（7枚入）

注文番号 1103

税込価格 756円



おし麩（5枚入）

注文番号 1101

税込価格 540円

伝統の車麩

丸い焼麩を十八センチの長さに切った商品です。



車麩（2本入）

注文番号 1110

税込価格 216円

お料理に、粉の麩

六田の麩を粉状にしました。サクサクし、香ばしくて油切れが良く、栄養価が高いです。コロッケやハンバーグ、肉だんごなどに。



麩～粉ちゃん

（80g）

注文番号 1115

税込価格 216円

賞味期間/3ヶ月

贈り物にどうぞ

大好評



御焼麩（おし麩9枚入）

注文番号 1104

税込価格 1,296円

原材料 / 小麦蛋白質、小麦粉、重曹 賞味期間 / 10ヶ月



御焼麩（おし麩4枚入×6）

注文番号 1106

税込価格 2,592円

本誌18ページに麩の合せも掲載しております。是非お試しください。



麩工房は見学ができます。詳しくはお問い合わせ下さい。



麩とえのきのあんかけ





# 忙しい朝に、 簡単お麩料理。



一日のエネルギーは、朝ごはんから。おはようの体に優しく、お麩のおいしさ召し上がれ。「一回食へねど損する、こだいいうまいの」そう本号のレシピの味について表現する、六代目文四郎。忙しい朝だからこそ、簡単にできることができ、それでいて栄養バランスも取れているお麩料理。おいしくて朝からにっこり、食卓が笑顔で満たされること間違いなしです。



六代目文四郎

## 麩のとりり たまご焼き

### 【作り方】

- ①もどした麩を、やや小さめに切り水分を切っておく。
- ②フライパンに麩、だし汁、醤油、砂糖でコトコト10分煮、煮汁を取り片栗粉でとろみをつける。ほぐした卵を回し入れ、かたまったら出来上がり。

## 麩のサンドイッチ ピカタ風仕上げ



### 【作り方】

- ①麩をもどし水分を切って開く。卵をとき、塩・砂糖で調味をして麩をつけておく。
- ②開いた麩にウインナーのスライスやサラダ菜をはさみ入れ、フライパンで蓋をして弱火で両面をじっくり焼く。
- ③最後にお湯100°C Cを入れ蓋をして蒸し焼き(3分間)して出来上がり。

### 麩料理二つの基本

おいしい麩料理を作るためには、次の三つの行程がかかせません。これさえしつかりできれば、うんまい麩料理が必ずできますよ。



一、切る。  
芯がやわらかくなるまで水又はぬるま湯でもどします。(目安は10〜15分間)



二、こぼる。  
手で水分を押ししぼります。



三、切る。  
包丁で切ります。手でちぎって入れるのはやめましょう。

### 麩料理レシピ

麩を使った文四郎のおすすめ料理レシピです。お気軽にお申込み下さい。



秋冬版文四郎特製レシピ  
注文番号 1100

税込価格 無料

※誠に勝手ですが、商品をご購入いただいた方をさせていただきます。

# 文四郎麩・冬の おすすめ商品

文四郎麩がおすすめする冬の人気商品。発売以来大人気の「ふ豆乳コロッケ」、甘辛の煮汁でことごと味付けた「ごぼうの麩巻き」、冬に人気の「おでんに煮てもおいしい麩」。寒い冬にあったかい麩料理はいかがですか。

## ごぼうと麩の相性抜群！



ごぼうの麩巻き (2本入)

注文番号 2393

税込価格 453円



原材料 / 小麦蛋白質、かつお節、重曹、小麦粉、ごぼう、片栗粉、砂糖、みりん、丸大豆醤油  
賞味期間 / 冷凍2ヶ月・冷蔵7日

開いた麩で「ごぼう」を巻き片栗粉をつけて揚げました。甘辛の煮汁でことごと味つけてあります。



## しっとりクリーミーな ふ豆乳コロッケ。

やき麩と豆乳を練り合わせ、麩のころもをうけたコロッケです。外はカリカリ、中はクリーミーな食

感が、お子様や女性に特に大人気の商品です。半解凍し、高温の油であけてお召し上がりください。

### 大好評



ふ豆乳コロッケ (10個入)

注文番号 2346

税込価格 594円



原材料 / 小麦蛋白質、小麦粉、重曹、豆乳、たまねぎ、丸大豆醤油、塩、砂糖  
賞味期間 / 5ヶ月

## おでんに煮ても おいしい麩

もどしたやき麩に卵をからめて油で揚げた商品です。厚揚げにも似たようなコクと旨みが楽しめます。おでんや煮物などにどうぞ。



おでんに煮ても  
おいしい麩 (150g)

注文番号 2382

税込価格 282円

冷凍 冷蔵

原材料 / 小麦蛋白質、重曹、小麦粉、卵、植物油  
賞味期間 / 冷凍3ヶ月・冷蔵7日





# え、お麩の かりんとう？

香ばしくてほんのり甘い「ふかりんとう」はくるま麩に黒糖をからめ、サクッとした「ふどーなつ」には砂糖とシナモンをからめます。揚げ立てを美味しくお客様にお召し上がりいただきたいためにその日の分だけを大切に揚げています。グルテンを多く含んだ六田の麩を機械を使わずにからっと麩を揚げるには揚げる人の勘とこつがとて大切です。良質の麩を良質の油で、そして真心と技で手作りにこだわっています。そんな「ふかりんとう」と「ふどーなつ」を是非お召し上がり下さい。

大好評



ふどーなつ (100g)  
注文番号 3533  
税込価格 356円  
原材料 / 小麦蛋白質、小麦粉、重曹、砂糖、シナモン、植物油、スキムミルク  
賞味期間 / 30日

くるま麩に砂糖とシナモンをからめて作りまし  
サクサクして香りよいふ菓子です。

ふどーなつ



ふかりんとう (100g)  
注文番号 3532  
税込価格 356円  
原材料 / 小麦蛋白質、小麦粉、重曹、黒砂糖、植物油  
賞味期間 / 30日

くるま麩に黒糖をからめて作りまし  
香ばしくてほんのり甘く、麩の味もします。

ふかりんとう

本誌16ページにふかりんとう、ふどーなつの合せも掲載しております。是非お試しください。

- うめ麩 (1本) 注文番号 5540 税込価格 432円
- さくら麩 (1本) 注文番号 5541 税込価格 432円
- 青葉もみじ麩 (1本) 注文番号 5543 税込価格 432円
- もみじ麩 (1本) 注文番号 5544 税込価格 432円
- てまり麩 (10個) 注文番号 5545 税込価格 540円

原材料 / 小麦蛋白質、もち粉、合成着色料  
賞味期間 / 5ヶ月



## お料理の彩りに、 飾り麩



ごまみそ (200g)  
注文番号 2354  
税込価格 540円  
原材料 / 米みそ、砂糖、みりん、清酒、白ごま  
賞味期間 / 3ヶ月

くるみみそ (200g)  
注文番号 2353  
税込価格 540円  
原材料 / 米みそ、砂糖、みりん、清酒、くるみ  
賞味期間 / 3ヶ月

無添加のくるみみそ・ごまみそです。

## なま麩のお供に



だだちゃ豆きな粉と黒豆みつ  
(きな粉1袋、黒豆みつ2個)  
注文番号 6262  
税込価格 378円

原材料 / だだちゃ豆(山形県産)、黒豆、砂糖、塩

よもぎ麩に黒豆みつと風味豊かなだだちゃ豆きな粉がよく合います。



よもぎ麩 (1本)  
注文番号 5536  
税込価格 561円  
原材料 / 小麦蛋白質、もち粉、よもぎ  
賞味期間 / 5ヶ月

そばの国山形。なま麩にそばの実を入れてみました。揚げだしなどに。



むきそば麩 (1本)  
注文番号 5539  
税込価格 561円  
原材料 / 小麦蛋白質、もち粉、そば粉、むきそば  
賞味期間 / 5ヶ月

そばの国山形。なま麩にそばの実を入れてみました。揚げだしなどに。



あわ麩 (1本)  
注文番号 5538  
税込価格 561円  
原材料 / 小麦蛋白質、もち粉、あわ  
賞味期間 / 5ヶ月

あわ(粟)の舌ざわりよく、あえもの、天ぷら、田楽、なべ物などに。



紅花麩 (1本)  
注文番号 5537  
税込価格 561円  
原材料 / 小麦蛋白質、もち粉、紅花  
賞味期間 / 5ヶ月

山形の花「紅花」。色よく、お刺身、なべ物などに。



しろ (1本)  
注文番号 5528  
税込価格 561円  
原材料 / 小麦蛋白質、もち粉  
賞味期間 / 5ヶ月

なま麩の基本形。小麦蛋白質と山形産のもち粉の基本材料以外は何も入っていません。

## なま麩

# いろいろなお料理に、 文四郎麩のなま麩。

当地、東根市六田を流れる清流白水川の豊富な伏流水を使って作る腰のあるグルテンに、もち粉を加えてしっかりと練り上げてあります。鍋物やお刺身、和え物などいろいろな料理にお使いいただけます。

### なま麩料理調理のコツ

なま麩は半解凍のうちに切りますと形を崩さずに切れます。  
お刺身、あえ物、お茶うけなどにお使いの時は、湯通し(切ったなま麩を沸騰したお湯に三〇秒〜一分間入れて熱を通す)をしていただきますとふんわりとし、舌ざわりが大変良くなります。冷水で冷まします。  
※煮物、鍋物にお使いの時は、強火で煮ないこと・煮すぎないことです。ふたをしないで、コトコト味をふくめて下さい。

本誌17ページになま麩の合せも掲載しております。是非お試しください。



# 文四郎の自信作。

## ごまの麩まんじゅう。

大好評

ごまには小さな一粒の中に栄養素がぎゅっと詰まっています。その栄養価は植物性食品の中ではトップクラス。日本では昔から「ごまは「食べる丸薬」と呼ばれ食されてきました。文四郎自信作のごまの麩まんじゅうをどうぞご賞味下さい。



麩まんじゅう [ごまあん] (5個入)

注文番号 3574 冷凍

税込価格 864円

原材料 / 小麦蛋白質、もち粉、小豆、砂糖、胡麻  
賞味期間 / 2ヶ月  
※解凍後は冷蔵保存で2日以内にお召し上がり下さい。

4/30までの期間限定



### つぶつぶあん

### こしあん

### 白みそあん



厳選した北海道十勝産小豆使用。特別につぶつぶ小豆を多くしました。



麩まんじゅう [つぶつぶあん] (5個入)

注文番号 3580 冷凍

税込価格 810円

原材料 / 小麦蛋白質、もち粉、小豆、砂糖、塩  
賞味期間 / 2ヶ月

ほんのり甘いこしあんをよもぎ麩でつつみました。笹の香りもたまりません。



麩まんじゅう [こしあん] (5個入)

注文番号 3534 冷凍

税込価格 810円

原材料 / 小麦蛋白質、もち粉、よもぎ、小豆、砂糖、塩  
賞味期間 / 2ヶ月

しろみそあんを白なま麩でつつみしました。みその風味がやさしい味わいです。



麩まんじゅう [しろみそあん] (5個入)

注文番号 3535 冷凍

税込価格 810円

原材料 / 小麦蛋白質、もち粉、みそ、砂糖、白いんげん、塩  
賞味期間 / 2ヶ月



4/30までの期間限定

期間限定 税込価格 3,402円

※麩まんじゅうは解凍後は冷蔵保存で2日以内にお召し上がり下さい。



4/30までの期間限定

期間限定 税込価格 2,700円

※麩まんじゅうは解凍後は冷蔵保存で2日以内にお召し上がり下さい。

## 椀種をなま麩で包んだ、かやく麩まんじゅう。



お吸物の椀種です。かやくの中はやき麩、椎茸、ゆり根、ゆず、きくらげを白なま麩で包みました。上には銀杏がのついています。椀種にしてお客様のおもてなしに。茶碗蒸しの種にもどうぞ。また様々なお料理にお使いください。



かやく麩まんじゅう (5個入)

注文番号 2348 冷凍

税込価格 810円

原材料 / 小麦蛋白質、もち粉、小麦粉、ゆず、しいたけ、銀杏、百合根、きくらげ、砂糖、丸大豆醤油  
賞味期間 / 5ヶ月

大好評



かやく麩まんじゅうの天婦羅

薄衣をつけて、揚げます。中に入っているゆり根・ゆず・そしてなま麩は揚げたてが風味があり大変おいしく召し上がれます。(写真の衣には、カボチャを少し入れました。)



かやく麩まんじゅうの茶碗蒸し

①かやく麩まんじゅうは半解凍時に1/2に切る。  
②卵一ヶをわりほぐし、みりん大さじ3、砂糖大さじ1、塩小さじ1、だし汁1カップで卵だしを作る。  
③器にかやく麩まんじゅうと適量な量の卵だしを入れ、蒸し器で約10分(中火)。蒸し上がったら三ツ葉の上に飾りすめる。

## なま麩ぜんざい



もちりとしてふわっとしたなま麩に、程良い甘さのつぶあんのバランスが絶妙です。自然解凍または別容器であったためにもおいしいです。

なま麩ぜんざい (つぶつぶあん150g)

注文番号 6111 冷凍

税込価格 453円

原材料 / 小麦蛋白質、もち粉、小豆、砂糖、塩  
賞味期間 / 2ヶ月  
※解凍後は冷蔵保存で2日以内にお召し上がり下さい。





# 食卓を彩る、 麩のお惣菜。

## 話題の麩のからあげ

麩にしょうが風味の下味をつけて唐揚げをつくりました。肉を召し上がれない方にも鶏肉の食感があります。「秘密のケンミンショー」でベストテン入りして大人気の商品です。



大好評

麩のからあげ (10個入)

注文番号 2388

税込価格 270円



原材料 / 小麦蛋白質、重曹、小麦粉、砂糖、丸大豆醤油、生姜、片栗粉、植物油  
賞味期間 / 冷凍3ヶ月・冷蔵7日

## ご家庭で すぐ食べられる、 味付ふ鰻もどき。

「ふ鰻もどき」をご家庭で簡単に召し上がりいただけるように、味付けいたしました。そのまま温めてどうぞ。



味付ふ鰻もどき (3枚入)

注文番号 2122

税込価格 421円



原材料 / 小麦蛋白質、小麦粉、重曹、なす、しいたけ、卵、片栗粉、丸大豆醤油、植物油、塩、砂糖、のり、タレ(醤油、砂糖、みりん)  
賞味期間 / 冷凍1ヶ月・冷蔵3日

## ふうどん(麩うどん)

小麦蛋白質(グルテン)を入れることにより、シコシコ感が出てきてのびにくなり、6〜7分間茹でて冷やし、ざるうどんです。



ふうどん(麩うどん) (200g)

注文番号 2106

税込価格 216円

原材料 / 小麦蛋白質、小麦粉、ライ麦粉、食塩、クチナシ色素、酒精  
賞味期間 / 30日  
※冷凍とは同梱できません。

## ふ鰻もどき

やき麩、なすと椎茸を練り合わせ、卵、片栗粉でつなぎ、皮はのりのうなぎもどきです。解凍し、甘辛の煮汁で煮付け、ご飯の上のせて召し上がりください。



※たれは添付しておりません(別売)

ふ鰻もどき (5枚入)

注文番号 2347

税込価格 594円

原材料 / 小麦蛋白質、小麦粉、重曹、なす、しいたけ、卵、片栗粉、丸大豆醤油、植物油、塩、砂糖、のり  
賞味期間 / 5ヶ月

鰻のたれ (1個・5枚用)

注文番号 6259

税込価格 86円

原材料 / 丸大豆醤油、水飴、砂糖、みりん、カラメル色素、清酒、アミノ酸等、V、B1  
賞味期間 / 10ヶ月

## ふそばとあげ麩

グルテンとそば粉で作ったふそばです。ゆで時間は1分間です。つるつるの強いふそばには、当店のあげ麩が香ばしくよく合います。



ふそば (150g)

注文番号 2355

税込価格 216円

原材料 / 小麦蛋白質、デュラム粉、そば粉、小麦粉、酒精  
賞味期間 / 30日  
※冷凍とは同梱できません。

あげ麩 (24個入)

注文番号 1113

税込価格 509円

原材料 / 小麦蛋白質、重曹、小麦粉、大豆油、菜種油  
賞味期間 / 30日

## 六田しぐれ

グルテンを無添加の醤油でじっくり煮込んだ麩のつくだ煮です。ごはんや酒のつまみによくあいます。文四郎の自信作。



六田しぐれ (しょうが味) (120g)

注文番号 2352

税込価格 540円

六田しぐれ (山椒風味) (120g)

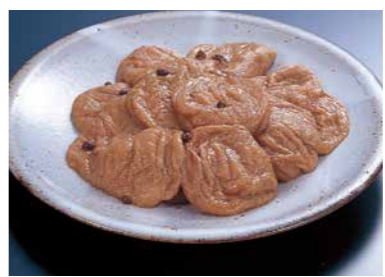
注文番号 2108

税込価格 540円

原材料 / 小麦蛋白質、丸大豆醤油、砂糖、清酒、みりん、昆布だし、山椒の葉(しょうが味の場合は生姜)  
賞味期間 / 2ヶ月

## あげ麩のふくめ煮

お盆のころによく食べるさとの味あげ麩。その味を周年楽しめるようにおだしと丸大豆醤油、山椒風味で煮上げました。



あげ麩のふくめ煮 (15個入)

注文番号 2378

税込価格 432円

原材料 / 小麦蛋白質、重曹、小麦粉、大豆油、菜種油、丸大豆醤油、砂糖、かつお節、昆布、清酒、山椒  
賞味期間 / 冷凍3ヶ月・冷蔵15日



## 紅花入り、ふ餅

小麦に含まれるグルテンの力でふっくらもちに蒸かしたふ餅。六田地区で昔から作られてきた懐かしい伝統の味です。



紅花入り ふ餅 (200g)

注文番号 3597

税込価格 486円

原材料 / 小麦粉、かぼちゃ、砂糖、牛乳、卵、蜂蜜、重曹、本格醸造りんご酢、白醤油、サラダ油、くるみ、紅花  
賞味期間 / 冷凍1ヶ月・冷蔵3日



## YAMAGATA SPECIAL 山形の豊富な自然が生む 山形の逸品



売れてます!

山形県尾花沢市・森山養魚場さんの鯉です。食品添加物を一切使用しない製品です。

森山養魚場さんの鯉のカルシウム煮(甘煮) (1切)

注文番号 4589

税込価格 540円

原材料 / 鯉(山形産)、砂糖、醤油、酒、本格醸造りんご酢  
賞味期間 / 2ヶ月



森山養魚場さんの岩三郎詰合せ

鯉のカルシウム煮×2袋、にしん煮×2袋、こぶ巻×2袋

注文番号 4594

税込価格 3,240円



尾花沢市

森山養魚場さんの岩三郎のにしん煮(うまにしん) (2本入)

注文番号 4598

税込価格 540円

原材料 / にしん、砂糖、丸大豆醤油、酒  
賞味期間 / 2ヶ月

堅いにしんを丸大豆醤油と砂糖、酒だけで煮上げたやわらかな姿煮です。にしんをほや酒のおつまみに最適です。



尾花沢市

森山養魚場さんのこぶ巻 (2本入)

注文番号 4599

税込価格 540円

原材料 / 昆布、にしん、砂糖、丸大豆醤油、酒  
賞味期間 / 2ヶ月

添加物を一切使用しないで、昔ながらの味付けでしぐり時間をかけて煮込んだ昆布巻きです。年末年始にどうぞ。



東根市

売れてます!

壽屋香蔵さんの青菜漬 (160g)

注文番号 4575

税込価格 324円

原材料 / 青菜、昆布、昆布だし汁、梅シロップ、丸大豆醤油、食塩、本格醸造りんご酢  
賞味期間 / 12日  
※冷凍とは同梱できません。



3月末日までの期間限定



東根市

壽屋香蔵さんのおみ漬 (160g)

注文番号 4572

税込価格 324円

原材料 / 青菜、大根、人参、しその実、丸大豆醤油、梅シロップ、昆布だし汁  
賞味期間 / 12日  
※冷凍とは同梱できません。



3月末日までの期間限定



東根市

壽屋香蔵さんの赤かぶ漬 (160g)

注文番号 4576

税込価格 324円

原材料 / 赤かぶ、梅シロップ、本格醸造りんご酢、食塩  
賞味期間 / 40日  
※冷凍とは同梱できません。



3月末日までの期間限定



壽屋香蔵さんの漬物詰合せ

青菜漬×2袋、おみ漬×2袋、赤かぶ漬×2袋

注文番号 2120

税込価格 1,944円



3月末日までの期間限定

※壽屋香蔵さんの商品は、食品添加物を一切使用していないため通常より日持ちがしませんことをご了承ください。また作柄の状況によっては、早期に終了する場合がございます。ご了承ください。



東根市

落花生に白砂糖をからめ、山形の花「紅花」をまぶしたものです。

まめとうやさんの東根豆糖 (白砂糖・紅花入140g)

注文番号 4558

税込価格 648円

原材料 / 落花生(中国産有機栽培)、砂糖、小麦粉、紅花  
賞味期間 / 2ヶ月



東根市

水を一滴も使わず、卵のみで練りむき白胡麻を練りむき一本手作りで焼き上げる風味は、伝統を頑なに守る職人の味を作ります。

松扇堂さんの寿松(じゅしょう) (18個)

注文番号 4568

税込価格 594円  
原材料 / 小麦粉、砂糖、卵、植物油、白ごま、膨張剤  
賞味期間 / 2ヶ月

東根市





大好評



やき麩とふ菓子詰合せ(二)

おし麩×2、くるま麩×2、ふかりんとう×2、ふどーなつ×2

注文番号 2119

税込価格 2,970円



やき麩とふ菓子詰合せ(一)

おし麩×2、くるま麩、ふかりんとう×2、ふどーなつ

注文番号 2118

税込価格 2,370円



山形の麩づくし(三)

注文番号 2104

おし麩×4、くるま麩×2、庄内麩、まめ麩、六田しぐれ(しょうが味)

税込価格 3,560円

大好評



ふそばとふ〜どん詰合せ

ふそば×5袋、ふ〜どん×5袋  
※冷凍とは同梱できません。

注文番号 2121

税込価格 2,160円



なま麩おもてなしセット

よもぎ麩1本、紅花麩1本、かやくまんじゅう5個、うめ麩1本、てまり麩10個、麩まんじゅう(つぶつぶあん)5個

注文番号 5266

税込価格 3,822円



なま麩詰合せ

しろ、よもぎ麩、紅花麩、あわ麩、むきそば麩(各1本)

注文番号 2101

税込価格 2,913円



東根逸品詰合せ

おし麩、あづま麩、ふかりんとう、ふどーなつ、六田しぐれ、東根豆糖、寿松、飯喰は

注文番号 6269

税込価格 4,113円



なま麩の心づくし(三)

よもぎ麩、紅花麩、あわ麩、麩まんじゅう(つぶつぶあん)、かやくまんじゅう、手まり麩、もみじ麩、ふ豆乳コロッケ、ふ鰻もどき、鰻のたれ、ごまみそ

注文番号 5214

税込価格 6,089円



なま麩の心づくし(二)

よもぎ麩、紅花麩、麩まんじゅう(つぶつぶあん)、かやくまんじゅう、手まり麩、もみじ麩、ふ豆乳コロッケ、ふ鰻もどき、鰻のたれ

注文番号 5251

税込価格 4,988円



なま麩の心づくし(一)

よもぎ麩、紅花麩、麩まんじゅう(つぶつぶあん)、手まり麩、おし麩、ふ豆乳コロッケ、ふ鰻もどき、鰻のたれ

注文番号 5250

税込価格 4,286円



ふかりんとう・ふどーなつ詰合せ

ふかりんとう2袋・ふどーなつ1袋

注文番号 3107

税込価格 1,177円



ふかりんとう・ふどーなつ詰合せ

ふかりんとう2袋・ふどーなつ2袋

注文番号 3563

税込価格 1,533円



ふかりんとう・ふどーなつ詰合せ

ふかりんとう3袋・ふどーなつ3袋

注文番号 3109

税込価格 2,246円

大好評

山形の麩をたつぷり詰め込みました。お歳暮に山形の麩づくし。どなたにもお喜びいただき、山形らしさを感じていただけます。山形の麩をたつぷり詰め込んだ三種の「麩づくし」をはじめ、バラエティ豊かな詰合せをご用意いたしました。





麩のもつ味わいを  
ご堪能いただける、  
六田ふ懐石ごつつお。



文四郎麩六代目



自慢の自然の庭を眺めながら、  
麩料理をご堪能いただけます。

文四郎麩のおかみは、宮城県との県境に近い、野生の動物も出没する山村生まれ。両親はそこで葡萄生産に一生を懸けた人生でした。父は「私の大切な形見は、お前とこの『ガマズミ』だ」と言って畑に植えて帰りました。もう父が他界して十二年になります。

の実をつけました。天国の父から頑張つて育てたな！お前たちもやつと一人前になったなあ！と言われていたようです。東根にお出での節は、当店自慢の季節の草木が楽しめる自然の庭をぶらり散策してはいかがですか。どうぞお立ち寄り下さい。



六田ふ懐石ごつつお 3,240円(税込) 要予約

- 予約方法／電話かファックス又は、インターネットでお申し込みください。
- 一日三回の懐石予約となります。  
【一の席刻】11:30～ 【二の席刻】13:00～ 【三の席刻】14:30～  
よりお選びいただけます。
- 定休日／第一・第三月曜日(祝日の場合は翌日)
- 前日までの予約ですが、各席刻の席数が限られておりますので、お断りする場合がございます。

六田ふ懐石料理処

清居 せいこ

お問い合わせ・ご予約は

創業文久年間 文四郎麩 文四郎

TEL(無料) 0120(79)0117  
受付時間 AM9:00~PM7:00

FAX(無料) 0120(79)0186  
受付時間 24時間

http://www.bunshiro-fu.com 文四郎麩 検索

