

伝統の味・文四郎麩の

やき麩



文四郎麩の焼麩でつくる
春野菜と焼麩の卵とじ



→【卵とじの作り方】

①焼麩は芯がやわらかくなるまで水で戻し、水を切っておく。

②鍋に、だし汁、みりん、うすくち醤油、砂糖を入れ、煮えてきたら①を入れ落し蓋をしてコトコト6〜7分煮る。

③そこへいろいろな春の野菜を入れて火が通ってきたら調味をし、溶き卵をサツと流す。半熟くらいで火を止めて出来上がり。

大変簡単な料理ですが、春の野菜の香りと味が染み込んだ焼麩が大変おいしいです。唐辛子や山椒を添えておすすめ下さい。

【今回使用した春野菜】
菜の花、コゴメ、ウルイ、ウド(ウドは皮をむき、酢水につける)

麩を使った文四郎の
おすすめ料理レシピです。



春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のみとさせていただきます。

人気詰合せ

文四郎麩の人気商品を詰め合わせた、季節限定のお買い得商品です。

春お値打ちセット
ふかりんとう、ふどーなつ、
麩まんじゅう(つぶつぶあん)、
おし麩5枚、ふ豆乳コロッケ

注文番号 **1665**
通常価格2,392円(税込)を
1,980円

冷蔵

※箱入・箱無しをお選びいただけます。ご指定のない場合は箱無しでお届け致します。

春のお値打ちセット

毎年大好評のお買い得。パクです。

春号限定
4月30日までの期間限定

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 **3,150円**

山形の麩づくし(二) 注文番号 **1631**
おし麩×2、くるま麩×2、庄内麩、
まめ麩、京あられ×2 税込価格 **2,625円**

山形の麩づくし(一) 注文番号 **1630**
おし麩×2、くるま麩、庄内麩、まめ麩、
京あられ×2、星の麩、うず巻麩 税込価格 **2,100円**



やき麩 詰合せ

春号限定



焼り干し大根(1袋)
注文番号 **2381**
税込価格 **380円**
原材料/大根
賞味期間/30日
4月30日までの期間限定

焼り干し大根と麩の煮物
春のやき麩の煮物の代表。干し大根と人参、米のとぎ汁に二晩もどした身欠きニシンなどと一緒に煮るのが一番おいしいです。

あがつしゃい麩(徳用くず麩)
180g

製造過程で出来る規格外のやき麩をお徳用にしました。形は揃いませんが、味に変わりはありません。

注文番号 **1105**
税込価格 **380円**

原材料/小麦蛋白質、小麦粉、重曹 賞味期間/10ヶ月



春号限定 徳用くず麩

春号限定

4月30日までの期間限定

※数に限りがあるため、大量ご注文の場合お届けに日数をいただきます。



やき麩と菓子詰合せ
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 **2,100円**



御焼麩(おし麩9枚入)
注文番号 **1104** 税込価格 **1,050円**



御焼麩(おし麩4枚入×6)
注文番号 **1106** 税込価格 **2,100円**



麩~粉ちゃん(80g)
注文番号 **1115**
税込価格 **210円**

原材料/小麦蛋白質、小麦粉、重曹 賞味期間/3ヶ月

六田の麩を粉にしました。

サクサクし、香ばしくて油切れが良く、栄養価が高いです。「ロッケやハンバーグ、肉たね」などに。



丸いやき麩を18cm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 **210円**

原材料/小麦蛋白質、小麦粉、重曹 賞味期間/10ヶ月

売れます!



やき麩(徳用)(220g)
注文番号 **1107**
税込価格 **567円**



あづま麩(135g)
注文番号 **1108**
税込価格 **493円**

できたてのやき麩を丸のまま切り、袋詰めした商品です。

おし麩を食べやすい大きさに切った商品です。



おし麩(7枚入)
注文番号 **1103**
税込価格 **630円**

原材料/小麦蛋白質、小麦粉、重曹 賞味期間/10ヶ月



おし麩(5枚入)
注文番号 **1101**
税込価格 **450円**

おし麩
おし麩はくるま麩をかきほらないように圧縮したもので、昔からの山形の味です。