

企業組合

みのぶゆばの里とよおか

ゆば料理



yuba
ryori



みのぶ
ゆばの里



製造風景

大豆に水を浸し、粉碎することで「豆乳」と「おから」に分けられる。

豆乳を平鍋に移し加熱する。一定の温度に達すると膜が張り、これを1枚1枚丁寧に細い棒で引き上げる。

ゆばについて

豆乳に熱を加え、液の表面にできる皮膜をすくいにとって作っている。消化吸收もよく、栄養食品としてとくに優れており、味は淡白で上品な風味を持っている。

その昔、留学僧を通じて中国から伝来したといわれている。精進料理にはなくてはならないもの。

企業組合

みのぶゆばの里とよおか

やまなしの食：ゆば料理

- ゆば製造体験を実施し、ゆばについて調理技術や知識の継承を行っている。
- 店舗ホームページやInstagram、イベント等で広く情報発信している。
- 学校給食にゆばを提供し、町の食育推進活動に貢献している。



やまなし食育推進マスコット
ふじべりん

令和8年9月16日 食の伝承マイスター認証