

店主の蓮見哲夫さんは
「こだわりの豆腐づくり」
位入賞を果たしている。



全国に誇れる豆腐づくりを行い、 地域ブランドづくりを進め、 地域の魅力を高めたい

大豆屋は茅ヶ崎市の南側で、茅ヶ崎駅と辻堂駅のちょうど真ん中に位置し、桜道通りに接する住宅街の中にある。昭和六十一年六月に茅ヶ崎市富士見町に個人商店

「大豆屋」として豆腐・揚げ類の製造販売を開始した。商いを豆腐屋に決めたのは、原料選びから販売まで一人で手がけることができる。豆からまったく違った形状まで一人で手がけることができる。豆の甘さとそのクリーミーさが、豆腐ができる変化が面白かった。そこで販売している豆腐は豆の甘さが際立ち、非常に美味しいと定評がある。

特に、神奈川県産津久井在来大豆のくみ上げ豆腐と特上豆豆腐は「N-IKEI」
「プラス」に掲載されているプロが選んだ全国お取り寄せ豆腐ランキングで六位入賞を果たしている。

上豆豆腐は「N-IKEI」

の甘さとそのクリーミーさ

が、豆腐の概念を覆すような衝撃を与える。青大豆くみ

上げ豆腐は「N-IKEI」

の甘さとそのクリーミーさ

</

