

# 株式会社Earth to Table

## 《 取扱い商品一覧 》








No	商品名	写真	特徴	消費期限	原材料表示	JANコード
若木屋（豆腐類・厚揚げ・湯葉）～某百貨店バイヤーが日本一の湯葉と称した絶品の湯葉～						
1	絹ごし豆腐		定番の絹ごし豆腐です。大きいサイズになります。	製造日より5日 要冷蔵（10℃以下）	大豆（アメリカ、カナダ 遺伝子組み換えでない）/塩化マグネシウム（にがり）、消泡剤	496657002429
2	絹ごし豆腐		定番の絹ごし豆腐です。小さいサイズになります。	製造日より5日 要冷蔵（10℃以下）	大豆（アメリカ、カナダ 遺伝子組み換えでない）/塩化マグネシウム（にがり）、消泡剤	4966574002436
3	木綿豆腐		定番の木綿豆腐です。大きいサイズになります。	製造日より5日 要冷蔵（10℃以下）	大豆（アメリカ、カナダ 遺伝子組み換えでない）/塩化マグネシウム（にがり）、消泡剤	4966574050062
4	木綿豆腐		定番の木綿豆腐です。小さいサイズになります。	製造日より5日 要冷蔵（10℃以下）	大豆（アメリカ、カナダ 遺伝子組み換えでない）/塩化マグネシウム（にがり）、消泡剤	4966574002481
5	伊豆の清流		国産大豆を使用した濃厚な味の絹ごし豆腐になります。	製造日より5日 要冷蔵（10℃以下）	大豆（国産）、塩化マグネシウム（にがり）、消泡剤	4966574000449
6	焼き豆腐		遠赤外線ですっきりと焼いた香ばしい焼き豆腐です。	製造日より5日 要冷蔵（10℃以下）	大豆（アメリカ、カナダ 遺伝子組み換えでない）/塩化マグネシウム（にがり）、消泡剤	4966574003013
7	淡雪		国産大豆を使用した濃厚な味の寄せ豆腐になります。	製造日より5日 要冷蔵（10℃以下）	大豆（国産）、塩化マグネシウム（にがり）、消泡剤	4966574005000
8	【夏季限定】枝豆とうふ		国産大豆を使用した枝豆風味の豆腐です。添付の藻塩をかけてお召し上がり下さい。販売期間4月～9月位まで。充填タイプなので持ちがします。	製造日より10日 要冷蔵（10℃以下）	大豆（国産）、塩化マグネシウム（にがり）、消泡剤	4966574001200
9	昔物語絹とうふ		希少大豆北海道産つるこの大豆を使用した絹ごし豆腐です。上品な甘さと濃厚な大豆の風味が特徴です。	製造日より5日 要冷蔵（10℃以下）	大豆（北海道産）、塩化マグネシウム（にがり）、消泡剤	4966574050017

10	昔物語木綿とうふ		希少大豆北海道産つるのこ大豆を使用したもめん豆腐です。上品な甘さと濃厚な大豆の風味が特徴です。	製造日より5日 要冷蔵（10℃以下）	大豆（北海道産）、塩化マグネシウム（にがり）、消泡剤	4966574065035
11	湯葉とうふ		刻んだ生湯葉の入った豆腐です。生湯葉の濃厚な風味が絹ごし豆腐とマッチし絶妙な味わいになっています。専用たれをかけてお召し上がり下さい。	製造日より8日 要冷蔵（10℃以下）	大豆（国産）、塩化マグネシウム（にがり）、消泡剤、たれ（( ) 醤油、カツオエキス、酵母エキス、砂糖、食塩）、（一部に小麦を含む）	4966574058099
12	つるのこ充填豆腐		北海道産希少大豆つるのこを使用した充填豆腐です。上品な甘みとコクを感じられ少し柔らかめの絹ごし豆腐です。	製造日より15日 要冷蔵（10℃以下）	大豆（国産）、塩化マグネシウム（にがり）、消泡剤	4966574002474
13	五目がんもどき（冷凍）		豆腐、野菜がぎっしり詰まったがんもどきです。当社のがんもどきは焼いて食べても、煮て食べても美味しくいただけます。	製造日より6ヵ月 要冷凍（-18℃以下）	大豆（アメリカ、カナダ※遺伝子組み換えでない）、せり、わらび、筍、人参 木耳、昆布、黒胡麻、山芋、植物油/調味料（アミノ酸等）凝固剤（にがり）	4966574058228
14	甘口がんもどき（冷凍）		静岡県富士市の郷土がんもどきで、甘い味付けになっています。そのまま食べたり 軽くオープンで焼いても美味しく召し上がれます。	製造日より6ヵ月 要冷凍（-18℃以下）	大豆（アメリカ、カナダ※遺伝子組み換えでない）、砂糖、食塩、植物油、黒胡麻/凝固剤（にがり）	4966574065011
15	昔揚げ（冷凍）		国産大豆を使用し、丁寧に手作りした肉厚の大判油揚げです。焼いて食べても煮て食べても美味しく召し上がれます。	製造日より6ヵ月 要冷凍（-18℃以下）	大豆（国産）、植物油/凝固剤（にがり）	4966574001224
16	手揚げ（冷凍）		昔揚げよりも少し薄く、小さなサイズになります。焼いて食べても煮て食べても美味しく召し上がれます。	製造日より6ヵ月 要冷凍（-18℃以下）	大豆（国産）、植物油/凝固剤（にがり）	4966574020010
17	絹生揚げ		絹ごし豆腐を使用した口当たりの良い食感の生揚げになります。焼いて食べても煮て食べても美味しく召し上がれます。揚げ物人気No.1です。	製造日より5日 要冷蔵（10℃以下）	大豆（アメリカ、カナダ※遺伝子組み換えでない）、植物油、にがり、消泡剤	4966574058242
18	生揚げ		木綿豆腐を使用した、しっかりとした食感の生揚げになります。炒め物、煮物等におすすめです。	製造日より5日 要冷蔵（10℃以下）	大豆（アメリカ、カナダ※遺伝子組み換えでない）、植物油/にがり、消泡剤	4966574058235
19	ミニガンも（冷凍）		上質な原料を使用した6個入のミニがんもです。おでんや鍋ものや煮物に最適な大きさです。	製造日より6ヵ月 要冷凍（-18℃以下）	大豆（アメリカ、カナダ※遺伝子組み換えでない）、せり、わらび、筍、人参 木耳、昆布、黒胡麻、山芋、植物油/調味料（アミノ酸等）凝固剤（にがり）	4966574002467
20	【夏季限定】紅生姜がんも（冷凍流通可）		紅生姜を具材に入れたがんもどきです。彩りも綺麗で生姜の風味がアクセントになります。焼いて一品料理として。	冷凍製造日より6ヵ月 冷蔵製造日より5日	大豆（アメリカ、カナダ※遺伝子組み換えでない）、紅生姜、黒胡麻、山芋、植物油/調味料（アミノ酸等）凝固剤（にがり）	4966574220250



21	【夏季限定】枝豆がんも (冷凍流通可)		枝豆を具材に入れたがんもどきです。夏を感じさせる品です。焼いて一品料理として。	冷凍製造日より6ヵ月 冷蔵製造日より6日	大豆(アメリカ、カナダ※遺伝子組み換えでない)、枝豆、植物油、山芋、黒胡麻、/調味料(アミノ酸等)凝固剤(にがり)	4966574220267
22	【秋冬限定】きのこがんも (冷凍流通可)	写真準備中	伊豆産の獲れ立てエリンギと平草を具材に入れたがんもどきです。焼いて食べたり、おでんの具等にしてくださいでも美味しいです。	冷凍製造日より6ヵ月 冷蔵製造日より7日	大豆(アメリカ、カナダ※遺伝子組み換えでない)、エリンギ、平草、植物油、山芋、黒胡麻/調味料(アミノ酸等)凝固剤(にがり)	4966574064007
23	【秋冬限定】蓮根がんも (冷凍流通可)	写真準備中	蓮根を具材に入れたがんもどきです。焼いて食べたり、おでんの具等にしてくださいでも美味しいです。	冷凍製造日より6ヵ月 冷蔵製造日より8日	大豆(アメリカ、カナダ※遺伝子組み換えでない)、蓮根、植物油、山芋、黒胡麻、/調味料(アミノ酸等)凝固剤(にがり)	4966574058266
24	高品質冷凍生湯葉		解凍してもドリップを起こさない特殊な冷凍を施した生湯葉になります。冷凍に向かない生湯葉の高品質冷凍を可能にしました。	製造日より6ヵ月 要冷凍(-18℃以下)	大豆(国産)	
25	高品質冷凍平湯葉		国産大豆の風味と食感を最大限に生かすため、半乾燥にこだわった平湯葉です。そのままでも美味しいですが、適当な大きさにカットして具材を巻いたり包んだり使い方は様々です。	製造日より6ヵ月 要冷凍(-18℃以下)	大豆(国産)	
26	高品質冷凍巻湯葉		平湯葉を2枚分巻いて棒状にした半乾燥湯葉です。そのままでも美味しく召し上がれます。また、出汁つゆ等で含め煮にして頂くともより一層美味しく召し上がれます。	製造日より6ヵ月 要冷凍(-18℃以下)	大豆(国産)	
27	湯葉しんじょう		白身魚とカニのすり身を味付けし弊社の平湯葉で包んだオリジナル商品です。お皿に盛りつけても見栄えが良く、お吸い物や素揚げ、天ぷら等に最適です。	製造日より6ヵ月 要冷凍(-18℃以下)	魚肉すり身(スケソウ鱈アメリカ産)、玉葱、湯葉(大豆を含む)、植物油脂、キャベツ、卵黄(卵を含む)、ずわいがに、砂糖、食塩/加工澱粉、乳化剤、ソルビット、リン酸塩、調味料(アミノ酸)	4966574020324
28	たぐり湯葉		国産大豆を使用し、ふんわり濃厚な味わいに仕上げた当社独自の生湯葉です。添付の専用たれをかけてお召し上がり下さい。	製造日より6ヵ月 要冷凍(-19℃以下)	大豆(国産)、たれ(醤油、カツオエキス、酵母エキス、砂糖、食塩)、(一部に小麦を含む)	4966574000708
29	たぐり湯葉		国産大豆を使用し、ふんわり濃厚な味わいに仕上げた当社独自の生湯葉です。添付の専用たれをかけてお召し上がり下さい。	製造日より6ヵ月 要冷凍(-20℃以下)	大豆(国産)、たれ(醤油、カツオエキス、酵母エキス、砂糖、食塩)、(一部に小麦を含む)	4966574058044
30	つるのこ大豆 おからパウダー		北海道産希少大豆「つるのこ大豆」のおからを使用したおからパウダーです。ほのかな甘み特徴で、細かいパウダー状に加工してあります。	製造日より6ヵ月 常温保存	大豆(北海道産鶴の子)(遺伝子組み換えでない)	4966574050031
31	つるのこ大豆 おからパウダー		北海道産希少大豆「つるのこ大豆」のおからを使用したおからパウダーです。ほのかな甘み特徴で、細かいパウダー状に加工してあります。	製造日より6ヵ月 常温保存	大豆(北海道産鶴の子)(遺伝子組み換えでない)	4966574050024

<b>葵匠藤喜 遠藤喜人（わさび製品）～職人の技が輝るこれぞ本物のわさび漬け～</b>						
32	大吟醸わさび漬け		天然わさびを使用した、化学調味料、防腐剤不使用の天然わさび漬けです。シンプルだからその味わいをお楽しみください。	製造日より21日 冷蔵保存	わさび（静岡県伊豆市産）、酒粕(米、米麴)、海水塩、てんさい糖	4580699990012
33	わさび味噌		天然わさびを使用した元祖わさび味噌です。化学調味料、防腐剤不使用。	製造日より30日 冷蔵保存	わさび（静岡県伊豆市産）、味噌（大豆、米麴、大麦、食塩）、てんさい糖	4580699990036
34	わさびフロマージュ		大吟醸WASABI ZUKEと、厳選されたブレンドチーズの絶妙なハーモニーをお楽しみください。化学調味料、防腐剤不使用。	製造日より30日 冷蔵保存	わさび（静岡県伊豆市産）、酒粕（米、米麴）、てんさい糖、チーズ	4580699990029
<b>まるたけ蒟蒻（こんにゃく、しらたき）～大本山永平寺御用達の究極のこんにゃく 愛されるのには理由がある～</b>						
35	禅のそうめん白滝		100%こんにゃく原料での製造ですが、こんにゃく独特の臭みやえぐみをできるだけ抑えております。よって、軽く水洗いだけで召し上がれます。さらに、通常の白滝よりも細め仕上げることでタレの絡みも良く様々なタレやドレッシングにも相性が良くなっております。	製造日より90日 冷蔵保存 10℃以下	蒟蒻芋製粉（国内産）、クロレラ（緑のみ）、水酸化カルシウム	4904569042692
36	禅のそうめん白滝 （三杯酢辛子付き）		100%こんにゃく原料での製造ですが、こんにゃく独特の臭みやえぐみをできるだけ抑えております。よって、軽く水洗いだけで召し上がれます。さらに、通常の白滝よりも細め仕上げることでタレの絡みも良く様々なタレやドレッシングにも相性が良くなっております。	製造日より90日 冷蔵保存 10℃以下	蒟蒻芋製粉（国内産）、クロレラ（緑のみ）、水酸化カルシウム たれ：果糖ブドウ糖液糖、砂糖、醤油、蛋白加水分解物、食塩、醸造酢、りんご果汁/酸味料、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香料（大豆・小麦・りんごを含む） からし：からし、醸造酢、食塩、還元水飴/香料、着色料（ウコン）、香辛料、増粘多糖（一部に小麦、大豆を含む）	4904569042791
37	禅の契りこんにゃく		最大の特徴は蒟蒻に味つけが非常に絡みやすく、簡単に調理が出来ます。一度食べたら癖になる一品です。	製造日より90日 常温保存	蒟蒻芋製粉（国内産）、水酸化カルシウム	4904569042586
38	契りこんにゃくセット		最大の特徴は蒟蒻に醤油タレが非常に絡みやすく、簡単に調理が出来ます。一度食べたら癖になる一品です。さらに、三食分に小分けしてありますので、無駄なく最後まで使い切れます。	製造日より90日 常温保存	蒟蒻芋製粉（国内産）、水酸化カルシウム だし醤油：醤油、還元水飴、砂糖、鰹節エキス、昆布エキス、煮干しエキス、米発酵調味料、蛋白加水分解物、食塩、甘味料（ステビア、サッカリンNa、甘草）、カラメル色素、アルコール、調味料（アミノ酸等）、ビタミンB1 からし：でんぶん、食用なたね油、食塩、酸味料、着色料（ウコン）、香料、増粘多糖類 鰹節：かつお節（原料の一部に小麦、大豆、ゼラチン、鯖を含む）	4904569042388
39	禅の生さしみこんにゃく（白）		最大の特徴はわらび餅のような食感で、沢山召し上がれる蒟蒻です。お好みの大きさにカットするだけで水洗い等は不要です。デザート代わりに黒蜜やきな粉をかけても美味しく召し上がれます。	製造日より21日 冷蔵保存 10℃以下	蒟蒻芋製粉（国内産）、水酸化カルシウム たれ：醤油、米発酵調味料、還元水飴、鰹節エキス、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉）、保存料（安息香Na）、甘味料（甘草）	4904569042128


40	禅の生さしみこんにやく (青)		最大の特徴はわらび餅のような食感で、沢山召し上がれる蒟蒻です。お好みの大きさにカットするだけで水洗い等は不要です。デザート代わりに黒蜜やきな粉をかけても美味しく召し上がれます。	製造日より21日 冷蔵保存 10℃以下	蒟蒻芋製粉 (国内産)、水酸化カルシウム、青さのり たら：醤油、米発酵調味料、還元水飴、鰹節エキス、調味料 (アミノ酸等、増粘剤 (加工澱粉)、保存料 (安息香 Na)、甘味料 (甘草)	4904569042111
41	禅の生さしみこんにやく (生姜)		最大の特徴はわらび餅のような食感で、沢山召し上がれる蒟蒻です。お好みの大きさにカットするだけで水洗い等は不要です。デザート代わりに黒蜜やきな粉をかけても美味しく召し上がれます。	製造日より21日 冷蔵保存 10℃以下	蒟蒻芋製粉 (国内産)、水酸化カルシウム、生姜 たら：醤油、米発酵調味料、還元水飴、鰹節エキス、調味料 (アミノ酸等、増粘剤 (加工澱粉)、保存料 (安息香 Na)、甘味料 (甘草)	4904569042135
42	禅の生さしみこんにやく (3種入り)		最大の特徴はわらび餅のような食感で、沢山召し上がれる蒟蒻です。お好みの大きさにカットするだけで水洗い等は不要です。デザート代わりに黒蜜やきな粉をかけても美味しく召し上がれます。	製造日より21日 冷蔵保存 10℃以下	白：蒟蒻芋製粉 (国内産)、水酸化カルシウム 青：蒟蒻芋製粉 (国内産)、水酸化カルシウム、青さのり 生姜：蒟蒻芋製粉 (国内産)、水酸化カルシウム、生姜 たら：醤油、米発酵調味料、還元水飴、鰹節エキス、調味料 (アミノ酸等、増粘剤 (加工澱粉)、保存料 (安息香 Na)、甘味料 (甘草)	4904569042784
43	禅の生さしみこんにやく (3種/黒蜜・きなこ入り)		最大の特徴はわらび餅のような食感で、沢山召し上がれる蒟蒻です。お好みの大きさにカットするだけで水洗い等は不要です。デザート代わりに黒蜜やきな粉をかけても美味しく召し上がれます。	製造日より21日 冷蔵保存 10℃以下	白：蒟蒻芋製粉 (国内産)、水酸化カルシウム 青：蒟蒻芋製粉 (国内産)、水酸化カルシウム、青さのり 生姜：蒟蒻芋製粉 (国内産)、水酸化カルシウム、生姜 黒蜜：砂糖、果糖ぶどう糖液糖、黒砂糖、水あめ、食塩/カラメル色素、増粘剤 (キサンタン) きな粉：砂糖、大豆 (遺伝子組み替えでない)、食塩 たら：醤油、米発酵調味料、還元水飴、鰹節エキス、調味料 (アミノ酸等、増粘剤 (加工澱粉)、保存料 (安息香 Na)、甘味料 (甘草)	4904569042913
44	きんぴらこんにやく		その名の通り、きんぴら用のこんにやくです。ごぼうやにんじん、れんこんなどと一緒にきんぴらを作るととてもおいしく召し上がれます。また、黒ゴマと唐辛子が練り込まれているので、ピリッとした辛さがあります。ちょうど1回分の容量と、食べやすくカットされているので、お弁当などのおかずにとぴったりです。	製造日より 90日	こんにやく芋精粉 (国内製造)、ごま、赤唐辛子/水酸化カルシウム (一部にごまを含む)	4904569041435
45	生芋ちぎりこんにやく		生芋こんにやくなので、煮物用にお使い頂くと味染みが格段と違います。こんにやく独特の生臭さやえぐみがないので、湯煎、湯こぼしなどは不要で、調理は、手間要らずです。生芋だけの丸ごと10割の製法なので、こんにやくのきめの粗さが特徴で、短時間で味付きがよくおでんや、きんぴらなど煮物や炒め物などにも使いやすいこんにやくです。	製造日より 90日	こんにやく芋 (国産) /水酸化カルシウム	4904569042746
46	生芋糸こんにやく		生芋こんにやくなので、煮物用にお使い頂くと味染みが格段と違います。こんにやく独特の生臭さやえぐみがないので、湯煎、湯こぼしなどは不要で、調理は、手間要らずです。生芋だけの丸ごと10割の製法なので、こんにやくのきめの粗さが特徴で、短時間で味付きがよくおでんや、きんぴらなど煮物や炒め物などにも使いやすいこんにやくです。	製造日より 90日	こんにやく芋 (国産) /水酸化カルシウム	4904569042722

47	生芋平こんにゃく		生芋こんにゃくなので、煮物用にお使い頂くと味染みが格段と違います。こんにゃく独特の生臭さやえぐみがないので、湯煎、湯こぼしなどは不要で、調理は、手間要らずです。生芋だけの丸ごと10割の製法なので、こんにゃくのきめの粗さが特徴で、短時間で味付きがよくおでんや、きんぴらなど煮物や炒め物などにも使いやすいこんにゃくです。	製造日より90日	こんにゃく芋（国産）/水酸化カルシウム	4904569042739
48	ピリ辛こんにゃく		ごまと唐辛子が練り込んでありますので、ちょっとびりからのこんにゃくがお好みの方は煮物用にきんぴらに最適です。こんにゃく独特の生臭さやえぐみがないので、湯煎、湯こぼしなどは不要で、調理は、手間要らずです。	製造日より90日	こんにゃく芋精粉（国内製造）、ごま、唐辛子/水酸化カルシウム（一部にごまを含む）	4904569042838
49	禅のこんにゃく田楽 （田楽みそタレ）		串に刺さっているので食べやすく、特製の蒟蒻用お味噌が、蒟蒻に絡んで美味しい。お味噌はお好みに応じて3種類、みんな大好き定番の田楽みそや、大人向けのからし酢みそ、また弊社オリジナルで口の中いっぱいにごまの風味がひろがるごまみそ。是非お試しください。	製造日より90日	こんにゃく芋（国産）/水酸化カルシウム 田楽みそタレ：味噌（大豆）、みりん、砂糖、醸造酢、香辛料	4904569042210
50	禅のこんにゃく田楽 （ごまみそタレ）		串に刺さっているので食べやすく、特製の蒟蒻用お味噌が、蒟蒻に絡んで美味しい。お味噌はお好みに応じて3種類、みんな大好き定番の田楽みそや、大人向けのからし酢みそ、また弊社オリジナルで口の中いっぱいにごまの風味がひろがるごまみそ。是非お試しください。	製造日より90日	こんにゃく芋（国産）/水酸化カルシウム ごまみそタレ：米味噌、還元水飴、米発酵調味料、ごま、砂糖（原料の一部に大豆を含む）	4904569042197
51	禅のこんにゃく田楽 （からし酢みそタレ）		串に刺さっているので食べやすく、特製の蒟蒻用お味噌が、蒟蒻に絡んで美味しい。お味噌はお好みに応じて3種類、みんな大好き定番の田楽みそや、大人向けのからし酢みそ、また弊社オリジナルで口の中いっぱいにごまの風味がひろがるごまみそ。是非お試しください。	製造日より90日	こんにゃく芋（国産）/水酸化カルシウム からし酢味噌：味噌、水飴、醸造酢、砂糖、マスタード、みりん、レモン果汁、香料、甘味料（ステビア）	4904569042203

中谷農園（有機JAS南高梅）～梅の産地和歌山県田辺市よりこだわりの一品をお届け～

52	紅譽 （三温糖2021年産梅シロップ） ※数量限定		有機南高梅と三温糖のみの梅シロップで、一般に出回っているもの（慣行品）より栄養価が非常に高い。梅は南高梅を使用、熟度80%以上です。サイズもL玉以上を使用し一粒一粒選果選別をおこなっております。	製造日より2年間 常温保存 開封後要冷蔵	有機栽培南高梅、三温糖	
53	魔法の優惑 （オーガニックシュガー2021年産梅シロップ） ※数量限定		梅は南高梅を使用、熟度80%以上です。サイズもL玉以上を使用し一粒一粒選果選別をおこなっております。JAS南高梅とオーガニックシュガー使用の梅シロップは全国的に見ても他に類のない非常に珍しい希少な一品です。	製造日より2年間 常温保存 開封後要冷蔵	JAS有機南高梅、有機オーガニックシュガー	

伊是名島漁業協同組合 ～完熟前の新芽もずくを熟練漁師の目利きで収穫 沖縄の海の恵みをそのままにお届け～

54	沖縄いぜな島 早摘みもずく		早摘み生もずくは沖縄もずくの新芽を完熟する一歩手前で熟練の漁師の目利きによって選別収穫されます。塩蔵されていないので栄養風味はそのままに洗わずお召上がりいただけるみずみずしい生もずくです。	冷凍で365日 （冷チル商品）	もずく	4562424470075
----	---------------	---	--	--------------------	-----	---------------