

比叡山延暦寺御用達

 比叡ゆば®



大津本店

大豆・水・心・技から生まれる「本物の美味」



比叡山名物 生ゆばつけ焼(蒲焼風)

「日本の湯葉の発祥地—
比叡山延暦寺御用達」

比叡山開祖 伝教大師最澄により
日本に初めて湯葉の製法が
伝えられたといわれています。



近江の大豆

「湯葉の原料 近江大豆」

国産大豆の中でも
近江牛や近江米を育む豊かな地
近江の大豆(滋賀県産大豆)を
厳選して使用しています。



本さしみゆば

「湯葉一筋 伝統の湯葉づくり」

一枚ずつ時間をかけて作る
薄絹のように繊細な湯葉。
大豆の香りと食感がよく
豊かな味わいが特徴です。

献上の栄 比叡山延暦寺御用達
農林水産大臣賞受賞

株式会社 比叡ゆば本舗 ゆば八

〒524-0011 滋賀県守山市今市町299
TEL 077-514-1102 FAX 077-514-1002
E-mail: sales@hieiyuba.co.jp
URL: <https://hieiyuba.co.jp>



ホームページ



Instagram



FSSC22000認証取得 守山工場 生ゆばの製造
(除外を適用:乾燥ゆばの加工(乾燥、包装)、即席吸い物の包装)

きざみゆば 常温

ハラル認証取得

乾燥ゆばを使いやすい細切りにしました。

きざみ海苔のように、水戻し不要でそのまま食べられます。

フライの衣、トッピング、あしらいに。

(乾いたままだと適度にパリパリ、水気が多いと海苔同様にしんなります。)



(A)三色きざみゆば(赤・黄・緑)

■用途や目的によって、下記の2タイプからお選びいただけます。

(A)三色きざみゆば(赤・黄・緑)・・・和の伝統色を意識したオリジナル品。
※料理の味を変えずに使える彩りとして便利です。

(B)きざみゆば・・・・・・無着色タイプ



(B)きざみゆば

■特徴・ご使用方法■

- ◆長すぎる場合は、手で揉むようにして調節して下さい。
- ◆乾燥したまま、パリパリした食感を生かしてアクセントに。
きざみ海苔のような感覚でお使い頂けます。
素揚げしてトッピングすると、さらにサクサク感が楽しめます。
- ◆お吸物などの場合は、器に入れて上から熱い汁を注いで下さい。
(三色きざみゆばは汁に入れると淡いパステルカラーに変化します。)
- ◆パン粉の代わりに、フライの衣にお使い頂けます。
170～180度位の油で揚げして下さい。
(三色きざみゆばは色が変わりやすいので低温で揚げして下さい。)
- ◆賞味期限 8ヶ月



■調理例■

①ゆば外巻寿司

ラップで酢飯と海老・アボカドなどお好みの具を巻き、ラップを取ってゆばをまぶします。
酢飯に混ぜたり、ちらし寿司の彩りにも。

②ゆばシュウマイ

シュウマイのタネにまぶして、蒸します。

③サラダのトッピング

そのまま、またはサッと素揚げして
アクセントに。酢の物やお浸しにも。

④揚げ物

パン粉の代わりにフライの衣に。

⑤麺類のトッピング

そのまま、冷たいまたは温かいうどん・そば、
パスタ、ラーメンなどのトッピングに。

⑥ゆばふりかけ

塩とふりかけて、おにぎりやご飯、
お弁当の彩りに。

⑦デザートのカリ

アイスクリームの彩り・アクセントに。



②ゆばシュウマイ



③三色ゆばサラダ



④ゆばパリパリ海老フライ



⑤三色ゆばうどん

絵文字ゆば 常温

ハラル認証取得

絵文字入り、お吸物用乾燥ゆば。
お吸物や味噌汁、うどん・そばなど、
そのまま熱い汁に入れるとすぐ柔らかくなります。
別注でオリジナルも承ります。(別途焼印代が必要です。)



絵文字ゆば「寿」

■特徴・ご使用方法■

- ◆お吸物やお味噌汁、コンソメスープ、うどん・そば、ラーメンなどに。
そのまま熱い汁に入れると、1分ほどで柔らかく戻ります。
- ◆焼印を押していますので、文字が消えることはありません。
- ◆焼印は企業様の会社名、店名など文字のほか、絵柄やロゴも可能です。
別注オリジナルの場合、焼印の製造に2〜3万円程度、およそ1ヶ月程度必要です。
(焼印の価格はサイズや図形の複雑さなどにより変わります。)
- ◆賞味期限 8ヶ月。

■実績・調理例■



「ありがとう」(大サイズ)
母の日、父の日、中元、歳暮、創立記念、プチギフトに



「かえで」(小サイズ)
様々なシーンで



「寿」(小サイズ)
結婚式、出産、お年賀などに



「長寿」(小サイズ)
敬老の日、還暦などに



「おめでとう」(大サイズ)
入学、卒業、就職、出産、結婚、誕生日、お祝に



「ハス」(小サイズ)
仏事に

冷凍生ゆば 冷凍

ハラル認証取得

風味がよく、歯ごたえのある生湯葉。
シートタイプと便利なカットタイプがあり、
いろいろなお料理にお使い頂けます。
国内外の料理人様より長年ご好評頂いております。



(A)引上ゆば(シートタイプ)

■特徴・ご使用方法■

- ◆風味がよく、解凍後そのまま生でお召し上がり頂けます。
- ◆すぐに火が通ります。煮過ぎや揚げ過ぎは風味を損なうためご注意ください。
- ◆解凍後および開封後は冷蔵庫で保存し、なるべくお早めにお使いください。
- ◆賞味期限 12ヶ月。

■用途や目的によって、下記2タイプからお選び頂けます。

(A)「引上ゆば(シートタイプ)」...巻物や包み料理、鍋物に最適です。



(B)きざみ生ゆば(カットタイプ)

(B)「きざみ生ゆば(カットタイプ)」...一口大の食べやすい大きさにカットしました。
切る手間不要、そのままお料理に使えて大変便利です。
※ざく切りのため完全に均一ではありません。

■調理例■

(A)引上ゆば(シートタイプ)

A①ゆば春巻き・ゆば餃子

白身魚・大葉・梅肉など包んで揚げて、
または焼いても。生春巻やカツ、天婦羅にも。

A②湯葉のしゃぶしゃぶ・鍋物

サッとしゃぶしゃぶにしてポン酢で。すき焼にも。



A①ゆば春巻き

(B)きざみ生ゆば(カットタイプ)

B①湯葉サラダ

そのままサラダに加えて、和風ドレッシングで。

B②湯葉の和え物・煮物

和え物や煮物に。お弁当やおせちにも。

B③湯葉のあんかけ丼・うどん・そば

サッと煮て、おろし生姜をそえて。

B④湯葉の酢の物・お浸し

そのまま調味液に加えて味をなじませます。

B⑤湯葉がゆ

盛付時にトッピング、またはサッと煮て。

B⑥湯葉ちらし寿司

すし酢に浸して、熱いすし飯に加えます。

B⑦湯葉パスタ

トマトソースやカルボナーラ、豆乳クリームソース
に加えて。オリーブオイルともよく合います。



A②湯葉のしゃぶしゃぶ



B②湯葉とオクラの和え物



B①湯葉とアボカドのサラダ



B③湯葉うどん

その他、お味噌汁、お吸物、茶碗蒸し、プリンなど
アイデア次第で湯葉料理のレパートリーが広がります。

本さしみゆば

冷蔵

ハラル認証取得

お箸でつまめる、柔らかい食感の生湯葉。
豆乳をたっぷり含んだ生ゆばを
ミルフィーユのように何層にも重ねて、
食べやすいサイズにカットしました。
そのまま盛り付けて、またモッツァレラチーズ
のような感覚でもお召し上がり頂けます。



■特徴・ご使用方法■

- ◆大豆の風味がよく、そのまま生でお召し上がり頂けます。
- ◆お箸でつまめるくらいの柔らかさ、食感のよい生ゆばです。
豆乳を含んだ生ゆばを重ねて、食べやすいサイズにカットしました。
そのまま、またはお好みの大きさに切ってご利用ください。
- ◆賞味期限 2ヶ月。冷蔵庫で長期保存可能で便利です。



■調理例■



①生ゆばのお刺身
そのまま器に盛り付けて、ワサビ醤油で。
イクラや薬味を添えても。



②生ゆばの軍艦巻き
生ゆばとイクラ、雲丹などをのせて軍艦巻きに。



③生ゆばの天ぷら
外はさっくり、中は柔らかい食感に。
揚げたてを塩または天つゆで。



④生ゆばのカプレーゼ
オリーブオイルと塩で。サラダやカルパッチョにも。
またゴマ油と塩で生レバー風に。

とろっとクリーミーで、
スプーンですくえるほど柔らかい生湯葉。
お料理に合わせやすく、
そのまま盛り付けて、またとろろや生クリーム、
マスカルポーネチーズのような感覚で
幅広くお料理にご利用頂けます。
国内外の料理人様よりご好評です。



■特徴・ご使用方法■

- ◆大豆の風味がよく、そのまま生でお召し上がり頂けます。
- ◆スプーンですくえるくらい柔らかい食感の生ゆばです。
和食・洋食・イタリアンなど、さまざまなお料理に合わせやすく
前菜からデザートまで幅広くお使い頂けます。
- ◆賞味期限 2ヶ月。冷蔵庫で長期保存可能で便利です。



■調理例■

- ①そのままワサビ醤油で
または、だし醤油やポン酢で。
雲丹をのせてもよく合います。
- ②とろゆば丼・とろゆば卵かけごはん
温かいご飯にのせて、ワサビ醤油で丼に。
また、少し濃い目のあんをかけて
おろし生姜を添えてあんかけ丼にも。

または、卵黄と醤油をかけて
とろゆば卵かけご飯に。
温泉卵もよく合います。
- ③うどん・そば・パスタ
冷たいうどんやそばにかけて、とろろ風に。
生クリームの代わりに、明太子パスタや
トマトソース、カルボナーラに合わせて
ヘルシーに！
- ④とろゆばサラダ
とろゆば・海老・アボカドなど、お好みの具材と
合わせてサラダや前菜に。和風ドレッシング、
またはオリーブオイルと塩で。
- ⑤デザート
とろゆばにメープルシロップ、または黒蜜、
蜂蜜をかけて和風スイーツに。
バニラアイスにのせて、黒蜜、きな粉、
あんこをのせて和風パフェ風に。

その他、アイデア次第で使い方いろいろ！
サイコロステーキや豚の角煮、うなぎの蒲焼に
とろゆばをかけてワサビ醤油でさっぱりと。



②とろゆば卵かけごはん



④とろゆば・海老・アボカドのサラダ



①とろゆば 雲丹のせ



③とろゆば冷やしうどん



⑤とろゆばメープルシロップがけ