

ボジョレー・ヌーヴォーをもっと楽しめる！

～相性抜群のTOFUのおつまみで、もっとおいしく、体に優しく～

TOFUづくしの
メニューなのに
おいしく、華やか！！

TOFUだから簡単・手軽！
夜遅いパーティでも
ヘルシー！！

ほどよい軽さと味わいが相性抜群！
TOFU×フルーティで軽めのワイン

11月21日（木）は2019年のボジョレー・ヌーヴォーの解禁日。

ボジョレー・ヌーヴォーは、その年に収穫したばかりのブドウを使った新酒ならではのフレッシュさを味わうようにつくられているため、渋みが穏やかで、甘酸っぱくフルーティな味わいが特徴。ライトタイプのワインなので、合わせる料理も軽めのスナックや前菜系のものがピッタリです。

そんなボジョレー・ヌーヴォーと相性抜群なのが、TOFU（とうふ）。植物性の食べ物の代表で、口当たりがよく、どんな食材にも合わせやすいTOFUは、軽めのスナックや前菜にアレンジ自在です。



1 BEYOND TOFUとベビーリーフのサラダ
2 BEYOND TOFUピンチョス
3 ナチュラルとうふとBEYOND TOFUのカナッペ

4 ナチュラルとうふと海老とブロッコリーのクリーミィサラダ
5 BEYOND PIZZA（マルゲリータ風トッピング）
6 BEYOND TOFUのひとくちカブレゼ

ワインと相性抜群のTOFUで
2019ボジョパを楽しもう！

TOFUの中でも、「BEYOND TOFU」と「マスカルポーネのようなナチュラルとうふ」はチーズのような味わいや特徴がワインのおつまみにピッタリ。そのまま食べてもよし、アレンジしてもよしとお好みのままに味わえます。

おとうふそのものに旨みがたっぷりなので、野菜やフルーツなどオールベジのメニューにしても、満足感たっぷり！！気分によっては、海老などのカロリー低めのシーフードをプラスしてパーティ気分を盛り上げて。

解禁と同時にボジョレー・ヌーヴォーを楽しみたい方は、夜中でも罪悪感なく食べられるおつまみに、ぜひどうぞ！！

ボジョパはTOFUで！

レシピはこちら→[BEYOND TOFUレシピ](#)
[ナチュラルとうふレシピ](#)

ボジョパをT O F Uで楽しもう！ ボジョレー・ヌーヴォーにピッタリの相模屋T O F U

BEYOND TOFU

ワインのおつまみの王道を、植物性100%で実現！



「BEYOND TOFU」は植物性100%、大豆からつくったおとうふながら、まるでチーズのような味わいと特徴のおとうふです。そのまま食べてもよし、熱すると溶けるのでピザなどのトッピングにしてもよし、と色々な料理で楽しめます。チーズのように使えるので、カプレーゼやピンチョス、カナッペ、サラダのトッピングと、ボジョレー・ヌーヴォーと相性抜群のおつまみが簡単につくれます。植物性100%のヘルシーさと、植物性とは思えない旨みで、ボジョレー・ヌーヴォーを一層おいしく楽しめます。

BEYOND PIZZA

グルテンフリー&デリーフリーで
おいしさたっぷりを実現！



誰もが好きなピザを、植物性100%かつグルテンフリーに仕上げたヘルシーピザを実現！ピザ生地は油揚げづくりの技術を用いて、外側はカリッと、中はもちりした食感に仕上げました。グルテンフリー&デリーフリー（乳製品不使用）と思えない、旨みたっぷりのピザをお楽しみください！

マスカルポーネのようなナチュラルとうふ
クリーミーな味わいがフルーティなワインと絶妙にマッチ！



「マスカルポーネのようなナチュラルとうふ」は、その名の通り、マスカルポーネチーズのような滑らかでクリーミーな食感を実現したおとうふです。プレミアム豆乳『豆乳クリーム』を使ってつくられたおとうふは、クリーミーな食感と濃厚でコクのある味わい。アレンジも自在で、オリーブオイルをかけてスプーンで食べたり、ハチミツをかけてスイーツのようにして食べたりのほか、カナッペにしたり、クリーム状にしてディップのようにしたりと、オードブルにおすすめです。植物性100%のクリーミーさが、ボジョレー・ヌーヴォーのフルーティな味わいと絶妙にマッチする組み合わせです。