

★ どのお店も選任子監製大豆を使って  
いません。豆乳はどのお店でも揃っています。  
試いてみてください。

豆腐は作りたてが一番。こんなに近くに  
「おいしさ」があるのです。是非できたての  
豆腐を堪能してください。

# 豆腐屋さんマップ

創業60年(大正10年創業)  
木綿豆腐 100円 など  
(H5年から 播磨産)

**清水豆腐店**  
大塚93  
☎72-0822

3代目曰く  
「大豆は1年間使うので、その時の豆の状  
態をみつつ、毎日同じものを作るのは大変  
だよ。  
各店で使っている「勝鬃豆」のご主人曰  
く、「蒸、冷蔵で使っているけどお客様の  
評判がいいよ」

小川  
バイパス方面

白志

桜井豆腐店  
小川3-10-12  
☎74-2021  
創業28年  
木綿豆腐 110円  
がんもどき 90円 など

午前中なら入れ物持参で買い物OK  
人情に厚いご夫婦が作る木綿豆腐は大豆の旨味  
をギュッと詰め、豆の甘さの味あえる美味しい  
豆腐です。

※お得意様には配達もしてくれます。一度電話  
してみてください。

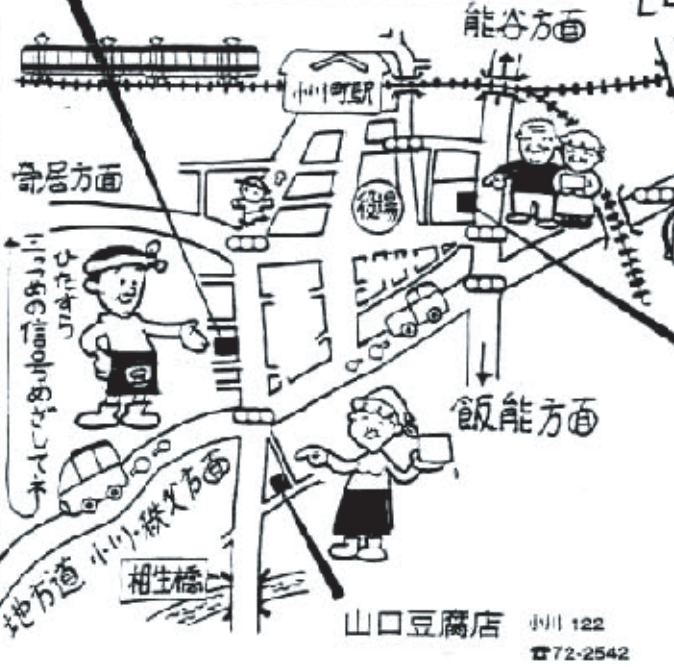
定休日 日・月曜日



創業4年  
木綿豆腐 1丁 100円 のみ  
1日50〜60丁だけです。  
県道西平・小川線を都幾川に向かう途中  
古寺橋を渡り、右に折れ、金塚山に向かう  
道筋の脇にあります。昔の風情を感じる場所  
で豊かな糧えのお店です。

上寺252-1  
☎72-6923  
**横田豆腐店**

店主曰く  
「豆腐作りは早朝から始まり天気によら  
ず、金額も安く、本気でやる商売ではないが  
今は亡くなった経営者の気持ちを受け継いで  
細々と作っています」  
爽やかな方とお見受けしました。



**奥田屋豆腐店** 大塚1301  
☎72-0474

創業100年くらい、3代目が営業中  
木綿豆腐 100円 など  
お鍋をもって近所の方が買いに来るよ。

威勢のいい元気なおじいちゃんとおばあちゃんが二人で作っ  
てます。ご近所の方がお鍋をもって買にくるくらい庶民的な  
お店。おじいちゃんの声も聞くところが元気になるよ。こ  
の代で終わるのはおしいね。  
是非、お前さんちゃんの作る元気のいい豆腐をたべてみて!!

店主が味噌で豆腐のせいか職人気質と共に食生活  
を考える主婦の立場で作っています。一丁買うこ  
も主婦が買えるお店。特にのがんもは生の山芋を  
使っているのをおすすめです  
わざわざ遠くからくる根強いファンもあるくら  
い。豆腐は柔らかめの甘い香りのお豆腐ですよ。

創業44年、父の後継者でやっています。

豆腐 100円  
がんも 80円 など  
おから 5しあげます。  
定休日 日・祭日

今回は「修理屋さんマップ」  
2001年4月15日発行予定  
情報をお寄せ下さい。  
生活工房「つばさ・遊」まで



※距離・枝道は省略