

Why don't you make tofu?

お豆腐作ってみませんか?

Freshly made tofu can be made
by Anyone easily!!

お豆腐屋さん

Mini Tofu Shop

Characteristic

特徴

- ◆ 誰にでもカンタンに、
にがり100%のお豆腐が作れます

Anyone can make tofu with Nigari 100% easily.

- ◆ 短い時間で、おいしいお豆腐が出来ます

In short time, you can make delicious tofu.

- ◆ コンパクトなので、店内に設置できます

It's compace so it can be installed inside the store.

- ◆ 出来たてのお豆腐を販売できます

You can sell your freshly made tofu.

誰でも
簡単に
おいしく!
Easy and tasty
by anyone!

とっても
簡単です!
Very easy!

お豆腐の
作り方How to
make tofu

- ① 冷却豆乳を型箱に入れます。
Pour a cooled soymilk into a forming box.
- ② にがりを型箱に入れて、冷却豆乳とよくかき混ぜます。
Put Nigari in a forming box and stir well with a cooled soymilk.
- ③ 型箱を機械にセットしてスタートボタンを押します。
Place the box in the machine and press the start button.
- ④ ブザーが鳴るとお豆腐が出来上がります。
When the buzzer sounds, tofu is ready.

仕様 Specification

Machine Name 機械名称	小さなお豆腐屋さん Tofu Shop Mini	
Capacity 処理能力	One Time 1回	Maximum 最大 (320×220×160mm) 11.3L
Material 材質	本体 Body : SUS304	
Dimensions 寸法	W 幅450 ×	D 奥行535 × H 高480mm
Primary Power Source 一次電源	単相 Single Phase AC100V or AC200V	
Thyristor サイリスタ (電力調節器) (Power Controller)	有りタイプ Equipped type (20A.30A.40A.50A) 無しタイプ None Type (50A)	



※写真は商品サンプルです。実際の商品のカバーは透明ではありません。
The photo is a product sample. The actual product cover is not transparent.

Mase Tofu Machine Company Limited

豆腐製造機器材製造・販売

株式会社 間瀬

愛知県日進市藤島町長塚75-846 75-846 Chozuka, Fujishima-cho Nisshin-city,
Aichi 470-0102 JAPAN

TEL : 0561-74-0533 (代) +81-561-74-0533

FAX : 0561-73-8138 +81-561-73-8138

● URL : <http://www.masetofumachine.co.jp> ● e-mail : info@masetofumachine.co.jp

Why don't you make tofu?
お豆腐作ってみませんか?

**小さな
お豆腐屋さん**
Mini Tofu Shop

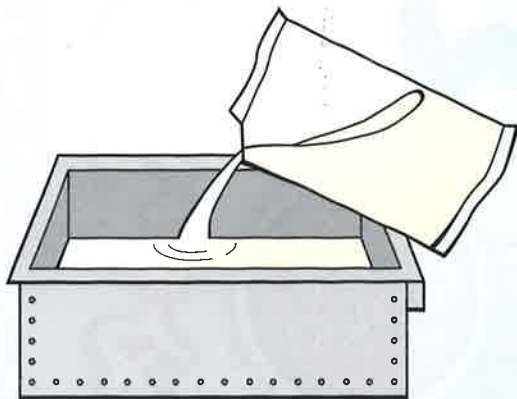
シンプルで簡単!
どなたでもおいしいお豆腐が作れます。

How to make tofu

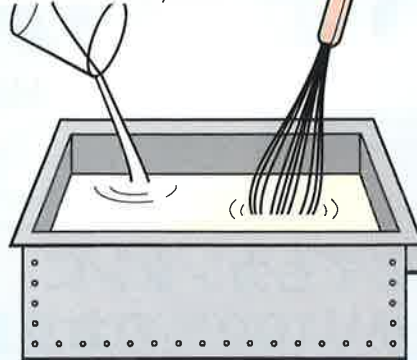
手 順 紹 介



- 1** 冷却豆乳を型箱に入れます。
Pour a cooled soymilk into a forming box.



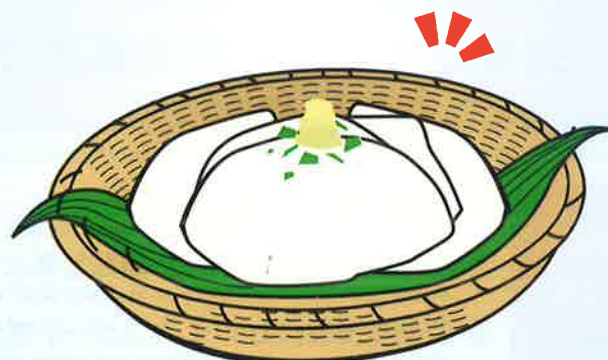
- 2** にがり（凝固剤）を型箱に入れて、冷却豆乳とよくかき混ぜます。
Put Nigari in a forming box and stir well with a cooled soymilk.



- 3** 型箱を機械にセットしてスタートボタンを押します。
Place the box in the machine and press the start button.



- 4** ブザーが鳴るとお豆腐が出来上がります。
When the buzzer sounds, tofu is ready.



Q 「小さなお豆腐屋さん」で作る豆腐の特徴は何ですか？

A 特徴は何より出来立て・新鮮なお豆腐が簡単にできることです。
出来たてのお豆腐は大豆の香りや甘みを引き出し、口当たりも滑らかです。またショップやテナントでもお使いいただけるよう、操作やお手入れも非常に簡単です。

Q どんな豆乳でもできますか？
購入時に豆乳やにがりも紹介してほしいのですが...

A 豆乳には様々な種類があります。濃度や製造方法によってうまくお豆腐ができないこともありますので、小さなお豆腐屋さんに適した豆乳や天然のにがりなどのご紹介もさせていただきます。ご安心ください。

Why don't you make tofu?
お豆腐作ってみませんか?
**小さな
お豆腐屋さん**
Mini Tofu Shop

Q&A

Q 購入前に試用したいのですが...

A テスト機として貸し出しすることもできますし、弊社にて実際に操作を体験していただくこともできます。

Q 調理時間はどれくらいかかりますか？

A 冷却豆乳3リットルを使用した場合、約10分で出来たてのお豆腐ができます。
(室温や豆乳の濃度などによって差が出る場合もあります)