

2023年9月 新四郎だより

川辺の食卓
都田のとうふ

おかげさまで
10周年記念感謝企画

勤四郎は
10月1日で10周年となります!

10周年記念
福袋商品



完全予約制

通常価格

2,300円相当が

約56% OFF

なんと!

1,000円

※表示価格は税込価格です。

予約はこちら ご予約の際にお名前、電話番号、
受取日と受取時間をお聞きます。

053-428-8820

9月22日(金)～26日(火)

※9月24日(日)は除く

受付時間: 10時～12時

◆PCは「勤四郎Webショップ」と検索してください。

受取日: 9月30日(土)、10月1日(日)、2日(月)

※ご注文の時点でご予約数が100個に達した場合、受取日を
10月7日(土)、8日(日)、9日(月)のいずれかにお願いたく
ことがあります。ただしご相談の上、決定させていただきます。

受取時間: 10～11時、14～16時 / 受取場所: 勤四郎

支払方法: 現金、クレジットカード、QR決済

※現金払いの方には勤四郎ポイントが500円で1個付きます。

実施日: 2023年9月30日(土)～10月9日(月)

1会計税込1,000円以上お買い上げの方に
「大豆ソフトクリーム(小)1本サービス券」と、
「豆腐もしくは、油揚げどちらか」をプレゼントします!

※大豆ソフトクリーム券は、次回会計時より使用可能です。(当日使用不可)



福袋内容のご案内

絹ごし豆腐「優(やまと)」/400g

当店の職人が北海道産豆乳とにがりで作った手作りの絹ごし豆腐です。大豆の甘味とつとやわらかい食感が味わえます。

温めておいしいがんも(浜松市産原木椎茸使用)/1枚入

国産大豆と国産野菜を100%使用した手づくりの肉厚がんもどきです。レンジで温めたり、煮ても焼いてもおいしく召し上がれます。

国産厚揚げ/1枚入

富山県産大豆100%使用し、大豆油で揚げました。そのまま焼いたり、煮物や味噌汁に入れてもおいしく召し上がれます。

とろゆば(つゆ付)/160g

豆乳にとろけるようなやわらかい刻み湯葉が入っています。付属のつゆといっしょに召し上がれます。

国産固め木綿豆腐/300g

富山県産大豆100%使用し、固めに仕上げているので田菜、豆腐ステーキ、麻婆豆腐などの加熱調理や、白和え、豆腐サラダのトッピングなど生食にも使用可能です。

禅産油揚げ/5枚入

国産大豆100%使用し、ふわふわでとてもやわらかい油揚げです。煮ても焼いてもおいしく召し上がれます。

味付いなり/10枚入

油揚げが味付けされているので、ごはんを詰めるだけでかたんにいなりずしができます。

大豆ソフトクリーム(小)/サービス券1枚

まるごとのむ大豆を50%使用したヘルシーなソフトクリームです。※サービス券は当日使用不可。次回、会計時より使用可能です。



お食事処

営業日のお知らせ

ランチ

月～土曜日 ※日曜休み

豆腐販売などの物販コーナー

月～日曜日

※木曜は全館定休日です

スタッフ急募!!
ホール調理補助(パート・アルバイト)

<時間>

9～15時の間で5時間 ※夜間なし

<お休み>

希望日を優先し、土・日・休日も交替でお休み可能です。

<その他>

パートは雇用保険あり
パート・アルバイト交通費支給
まかない(昼食付)。

いらっしやいませ～!

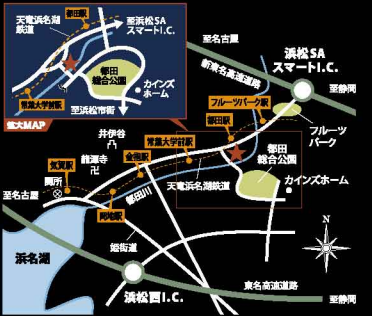
ご興味のある方はご連絡ください。
053-428-2031 担当: 店長・須藤(すべ)



豆腐の須部商店がプロデュースする
川辺の食卓 新四郎
都田のとうふ

浜松市北区都田町6531 / tel.053-428-7667
<平日>10:00～16:00 <土、日、祝>10:00～17:00
【ランチ11:30～14:00(ラストオーダー13:30)】
※ランチのご予約は11時30分のみとなります。

定休日: 木曜日(祝日営業、翌日金曜休業)
席数: 1F6席・2F26席(計32席) / 無料駐車場: 30台
※当日のランチ数量に達した場合、ラストオーダー前でも「オーダーストップ」になる場合がございます。



◎ 東名「浜松西I.C.」より車で約20分
◎ 新東名「浜松SAスマートI.C.」より車で約10分
カーナビ検索は「浜松市北区都田町6531」と入力ください。