

とうふ類の表示に関する公正競争規約および同施行規則（原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(目的)</p> <p>第1条 この公正競争規約（以下「規約」という。）は、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第11条第1項の規定に基づき、とうふ類の取引について行う表示に関する事項を定めることにより、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保することを目的とする。</p>	
<p>(定義)</p> <p>第2条 この規約で「とうふ類」とは、とうふ類の表示に関する公正競争規約施行規則（以下「施行規則」という。）で定めるものであって、容器又は包装に密封されたものをいう。</p> <p>2 この規約で「事業者」とは、とうふ類を製造して販売する事業者、とうふ類に自己の商標又は名称を表示して販売する事業者及びとうふ類を輸入して販売する事業者をいう。</p> <p>3 この規約で「表示」とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給するとうふ類に関する事項について行う広告その他の表示であって、次の各号に掲げるものをいう。</p> <p>(1) とうふ類の容器又は包装による広告その他の表示及びこれらに添付したものである広告その他の表示。</p> <p>(2) 見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似する物による広告その他の表示（ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。）及び口頭による広告その他の表示（電話によるものを含む。）。</p> <p>(3) ポスター、看板（プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。）、ネオンサイン、アドバールンその他これらに類似するものによる広告及び陳列物又は実演による広告。</p> <p>(4) 新聞、雑誌その他の出版物、放送（有線電気通信設備又は拡声器による放送を含む。）、映写、演劇又は電光による広告。</p> <p>(5) 情報処理の用に供する機器による広告その他の表示（インターネット、パソコン通信によるものを含む。）。</p> <p>4 とうふ類の表記として、豆腐、豆富、とうふ、トウフ、とーふ、トーフ、TOFUは、同義に用いることができる。</p> <p>5 以下のとうふと称される食品については、本規約の適用除外とする。</p> <p>ア) 玉子とうふ（玉子を主原料とするもの。）</p> <p>イ) ごまとうふ（ごまを主原料とするもの。）</p> <p>ウ) 凍り豆腐、こや豆腐（凍り豆腐の公正競争規約によって定義される食品群。）</p> <p>エ) 杏仁とうふ（牛乳および寒天またはゼラチン等を主原料とする菓子類。）</p> <p>オ) その他、大豆を主要原材料としない「とうふ」と称する食品</p>	<p>(定義)</p> <p>第1条 とうふ類の表示に関する公正競争規約（以下「規約」という。）第2条の「とうふ類」とは、別表に掲げるものをいう。</p> <p>2 施行規則第1条の別表で定める「凝固剤」とは、以下の各号に掲げる食品添加物をいう。</p> <p>(1) 塩化カルシウム 塩化カルシウム70%以上の結晶又は粉末であって、鉛などの重金属及びヒ素などの有害物質が除去されているもの。</p> <p>(2) 塩化マグネシウム 塩化マグネシウム95%～103%の結晶または粉末であって、鉛などの重金属及びヒ素などの有害物質が除去されているもの。</p> <p>(3) グルコノデルタラクトン グルコノデルタラクトンが99%以上の粉末であって、鉛などの重金属及びヒ素などの有害物質が除去されているもの。</p> <p>(4) 粗製海水塩化マグネシウム又は塩化マグネシウム含有物 海水から塩化カリウム及び塩化ナトリウムを析出分離して得られた塩化マグネシウム12%～30%を主成分とし、硫酸塩、ナトリウム、カリウム、カルシウム等を含む液体であって、鉛などの重金属及びヒ素などの有害物質が除去されているもの。</p> <p>塩化マグネシウム以外のすべての成分及び副剤との総和が塩化マグネシウムの含有量を超えないこと。</p> <p>(5) 硫酸カルシウム 硫酸カルシウムが98%～105%の粉末であって、鉛などの重金属及びヒ素などの有害物質が除去されているもの。</p> <p>(6) 硫酸マグネシウム 硫酸マグネシウムが99%以上の結晶又は粉末であって、鉛などの重金属及びヒ素などの有害物質が除去されているもの。</p> <p>(7) 上記(1)～(6)の混合物</p>
<p>(必要な表示事項)</p> <p>第3条 事業者は、とうふ類の容器又は包装に、次に掲げる事項を、施行規則の定めるところにより、見やすい場所に邦文で明りように一括して表示しなければならない。</p>	<p>(必要な表示事項の表示基準)</p> <p>第2条 規約第3条第1項に規定する必要表示事項は、次に掲げる基準により表示する。</p>

とうふ類の表示に関する公正競争規約および同施行規則（原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(1) 名称又は品名</p> <p>(2) 大豆固形分</p> <p>(3) 原材料名</p>	<p>(1) 名称又は品名 規約第2条第1項及び施行規則第1条第1項に定めるところにより、木綿とうふにあつては「木綿とうふ」と、ソフト木綿とうふにあつては「ソフト木綿とうふ」と、絹ごしとうふにあつては「絹ごしとうふ」と、充てん絹ごしとうふにあつては「充てん絹ごしとうふ」と、おぼろとうふ又は寄せとうふにあつては「おぼろとうふ」又は「寄せとうふ」と、調製木綿とうふにあつては「調製木綿とうふ」と、調製ソフト木綿とうふにあつては「調製ソフト木綿とうふ」と、調製絹ごしとうふにあつては「調製絹ごしとうふ」と、調製充てん絹ごしとうふにあつては「調製充てん絹ごしとうふ」と、調製おぼろとうふ又は調製寄せとうふにあつては「調製おぼろとうふ」又は「調製寄せとうふ」と、冷凍とうふにあつては「冷凍とうふ」と表示する。</p> <p>(2) 大豆固形分 重量百分率をパーセントの単位で整数値をもって表示する。ただし、とうふにあつては「10%（パーセント）以上」と表示することができる。</p> <p>(3) 原材料名 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料、食品添加物、調味料を添付した場合は添付調味料の区分の順に記載するものとし、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載する。</p> <p>ア 大豆 成分を調製するような加工処理をしていない大豆を使用する場合には「大豆」または「丸大豆」と表示する。 成分を調製するような加工処理をしている大豆を使用する場合には「脱脂加工大豆」、「粉末大豆たん白」、「大豆クリーム」、「全粒粉大豆」と表示する。 原料大豆原産地表示については、豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン（平成18年6月27日豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会）の定める基準により表示する。 遺伝子組換えに関する表示をする場合は、遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質基準第7条第1項に定める基準（平成12年農林水産省告示第517号）及び表示基準府令第1条第2項第40号に定める基準（以下「遺伝子組換え食品表示基準」という。）により表示する。</p> <p>イ その他の食品添加物以外の原材料 「食塩」、「砂糖」、「植物油脂」等その最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ウ 豆腐用凝固剤 「豆腐用凝固剤」または「凝固剤」と表示し、塩化カルシウムにあつては「塩化カルシウム」と、塩化マグネシウムにあつては「塩化マグネシウム」又は「にがり」と、グルコノデルタラクトンにあつては「グルコノデルタラクトン」と、粗製海水塩化マグネシウム又は塩化マグネシウム含有物にあつては「粗製海水塩化マグネシウム」又は「塩化マグネシウム含有物」又は「にがり」と、硫酸カルシウムにあつては「硫酸カルシウム」または「すまし粉」と、硫酸マグネシウムにあつては「硫酸マグネシウム」と、施行規則第1条第2項第7号の混合物にあつては2以上の主たる物質を併記する。 豆腐用凝固剤の凝固作用を補完する目的で使用される副剤及び加工助剤については、その物質名を併記する。 粗製海水塩化マグネシウム又は塩化マグネシウム含有物において塩化マグネシウム以外の原材料の総和が塩化マグネシウムの量を超える場合には、その主たる物質名を併記する。</p>

とうふ類の表示に関する公正競争規約および同施行規則（原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
	<p>エ 豆腐用消泡剤 「豆腐用消泡剤」または「消泡剤」と表示し、その主たる物質名を併記する。</p> <p>オ 豆腐用凝固剤及び豆腐用消泡剤以外の食品添加物及び加工助剤 豆腐用凝固剤及び豆腐用消泡剤以外の食品添加物は、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号。以下「表示基準府令」という。）第1条第2項第5号及び第4項、第11条並びに第12条の規定に従い表示する。</p> <p>カ 添付調味料 調味料を添付した場合における食品添加物以外の添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」と表示し、原材料名を一般的な名称をもって併記する。</p> <p>キ 大豆以外の遺伝子組換え食品の表示 大豆以外の遺伝子組換え食品について表示する場合には、遺伝子組換え食品表示基準に定める基準により表示する。</p> <p>ク アレルギー物質を含む食品に関する表示をする場合は、表示基準府令第1条第2項第6号及び第7号の規定に従い、表示すること。</p>
(4) 内容量	<p>(4) 内容量 とうふを乾燥及び外部からの衝撃から保護する目的で容器包装内部に充填された水または調味液等を除いた内容重量を、グラム(g)又はキログラム(kg)の単位で表示する。</p>
(5) 消費期限または賞味期限	<p>(5) 消費期限または賞味期限</p> <p>ア 消費期限 定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすいとうふ類にあつては、「消費期限」（定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日。</p> <p>イ 賞味期限 前号を除くとうふ類にあつては、「賞味期限」（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日。</p> <p>ウ 表示する場所 消費期限又は賞味期限を一括表示欄に記載できない場合は、一括表示欄内に容器包装上の記載場所を明記することにより、一括表示欄以外の場所に起債することができる。</p> <p>エ 表示の方法 消費期限又は賞味期限の後に記載する年月日は、以下のいずれかの例による方法で表示する。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 平成29年10月1日 ② 29.10.1 ③ 2017.10.1 ④ 17.10.1
(6) 保存方法	<p>(6) 保存方法</p> <p>ア 冷凍とうふを除くとうふ類の保存方法 「要冷蔵（2℃～10℃）、凍結を防ぐため冷蔵庫の冷氣吹出し口を避けて保存してください。」と記載する。</p> <p>イ 冷凍とうふの保存方法 「要冷凍－18℃以下」と記載する。</p>

とうふ類の表示に関する公正競争規約および同施行規則（原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(7) 開封後の取扱の表示</p> <p>(8) 原産国名</p> <p>(9) 製造者等の氏名又は名称及び住所</p> <p>2 栄養成分に関する表示については、食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項および食品表示基準（平成25年内閣府令第10号。以下「食品表示基準」という。）の定めるところにより、明りょうに表示しなければならない。</p> <p>3 アレルギー物質を含む食品に係る表示を行う場合には、食品衛生法第19号第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号。以下「表示基準府令」という。）第1条第2項第6号及び第7号の規定に基づき表示しなければならない。</p> <p>4 容器包装の識別表示を行う場合は、資源の有効な利用の促進に関する法律（平成3年法律第48号。以下「容器リサイクル法」という。）の定めるところにより表示しなければならない。</p>	<p>(7) 冷凍とうふを除くとうふ類における開封後の取扱の表示 「開封後は消費期限又は賞味期限にかかわらず、できる限り早く消費する」旨及び「開封後保存する場合は要冷蔵（2℃～10℃）にて保存する旨を明記する。</p> <p>(8) 原産国名 輸入品にあつては「原産国〇〇〇〇」（〇〇〇〇は国名）と表示する。</p> <p>(9) 製造者等の氏名又は名称及び住所 原則として、製造所又は加工所（最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工が行われた場所。以下同じ。）の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称）を表示する。 前号の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合等にあつては、食品表示法（平成25年法律第70号）第4条及び食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第3条第1項に定めるところにより製造所固有の記号をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。</p> <p>2 規約第3条第1項第1号から第9号に掲げる事項の表示は、原則として、以下の各号の基準に従って表示する。 (1) 記載すべき表示事項は、容器包装の見やすい場所に野線等を用いた枠で囲んで一括して表示する。 (2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。 (3) 表示に用いる文字は日本工業規格Z8305(1962)（以下「JISZ8305」という。）に規定する8ポイント以上の大きさの統一のとれた文字とする。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、JISZ8305に規定する6ポイント以上の大きさの文字とすることができる。</p> <p>3 栄養成分表示 栄養成分表示については、①熱量(kcal)、②たんぱく質(g)、③脂質(g)、④炭水化物(g)、⑤食塩相当量(g)を100gあたり又は1個包装あたり又は1食(g)あたりの単位で表示する。</p>
<p>(特定事項の表示基準)</p> <p>第4条 事業者は、とうふ類の取引に関する事項について、次の各号に掲げる事項又は用語を表示する場合には、当該各号に定めるところによらなければならない。</p> <p>1 事業者は、とうふ類を示す商品名等に「とうふ」（「豆腐」、「豆富」、「とーふ」、「トウフ」、「トーフ」、「TOFU」、以下同じ。）を用いる場合は、規約及び施行規則で定める表示基準によらなければならない。</p>	<p>(特定事項の表示基準)</p> <p>第3条 木綿とうふ、ソフト木綿とうふ、絹ごしとうふ、充てん絹ごしとうふ、寄せとうふ、おぼろとうふにあつては「〇〇とうふ」と称する。 調製木綿とうふ、調製ソフト木綿豆腐、調製絹ごしとうふ、調製充てん絹ごしとうふ、調製寄せとうふ、調製おぼろとうふにあつては「調製〇〇とうふ」又は「〇〇とうふ（調製タイプ）」と称する。 冷凍とうふにあつては、「冷凍とうふ（調製タイプ）」と称する。</p>

とうふ類の表示に関する公正競争規約および同施行規則（原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>2 事業者は、「濃厚」、「特濃」、「濃い」など濃度を強調する文言を用いる場合は、大豆固形分13%以上としなければならない。</p> <p>事業者は前号の基準を満たす場合に限り、規約第3条に定める一括表示内の大豆固形分欄に「13%以上」と記載することができる。</p> <p>3 事業者は、「手づくり」、「手造り」、「手作り」など職人の手づくりである旨を強調する文言を用いる場合は、施行規則第3条第3項の基準によらなければならない。</p> <p>4 事業者は、施行規則第3条第4項の基準を満たすとうふに限り、「生とうふ」との文言を用いることができる。</p> <p>5 事業者は、施行規則第3条第5項の基準を満たすとうふに限り、「本にがり」との文言を用いることができる。</p> <p>6 事業者は、地域の伝統的などうふ類の保護及び振興を目的として、以下の各号に定めるとうふ類を特定の文言を用いて表示することができる。</p> <p>(1) 地理的表示法（平成27年6月1日施行）に定める地理的表示保護制度により登録された品名については、その品名。</p> <p>(2) 当該とうふ類の保護及び振興を目的とする組合又はそれに準ずる団体等によって、当該とうふ類の品名及び規格基準が定められ、かつ、規約第7条により設置される（仮称）全日本豆腐公正取引協議会に届出が行われた場合については、その品名。</p> <p>7 賞、推奨等を受けた旨を表示する場合は、これを受けたものと同一の商品について表示することとし、品評会等主催者又は推奨者の定める表示基準により、受賞年又は推奨を受けた年、品評会等主催団体又は推奨者の氏名又は名称等を表示することができる。</p> <p>8 特定保健用食品又は栄養機能食品又は機能性食品である旨を表示する場合には、食品表示法及び食品表示基準の規定に基づき表示する。</p> <p>9 「有機」又は「オーガニック」など有機農産物加工食品である旨の表示を行う場合は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）及び有機農産物加工食品の日本農林規格（平成12年農林水産省告示第60号）により表示する。</p>	<p>2 大豆固形分の測定が困難な事業者においては、簡易測定方法として、豆乳（糖類等その他の原材料を加えない状態のもの）濃度をBrix計で測定した値の平均値が概ね15.5以上であれば、「濃厚」、「特濃」、「濃い」などの文言を用いることができる。</p> <p>3 事業者は、以下の各号をすべて満たすことにより「手づくり」である旨を強調する表示を行うことができる。</p> <p>(1) 手動の石臼等で大豆をすりつぶしていること</p> <p>(2) 電子的な温度制御によらない方法で加熱していること</p> <p>(3) 消泡剤を用いず、手動で泡の除去を行うこと</p> <p>(4) 豆乳と凝固剤とを手技により混合し、凝固させていること</p> <p>(5) 凝固剤以外の副剤や加工助剤を使用しないこと</p> <p>4 とうふ類を凝固した後、さらに加温をしないこと。又は凝固時点の温度より品温を上げないこと。</p> <p>5 凝固剤に施行規則第1条第2項に定める塩化マグネシウム又は粗製海水塩化マグネシウム（塩化マグネシウム含有物）を使用し、かつ、一切の副剤や加工助剤を使用しないこと。</p> <p>6 規約第4条第6項第2号の当該とうふ類については、その名称が地域の消費者に充分浸透しており、かつ、複数の製造事業者により組合又はそれに準ずる団体等が組織されること。</p> <p>7 容器包装にシール又はラベルを貼付して表示する場合には、規約第3条及び施行規則第2条に定める必要な表示事項にかからない場所に貼付すること。</p>
<p>（その他の表示事項等）</p> <p>第5条 公正取引協議会は、第1条の目的を達するため、特に必要があると認められる場合は、第3条および第4条に規定する事項の他に、これらの事項に関連する特定の事項又は表示の基準を施行規則により定めることができる。</p>	
<p>（不当表示の禁止）</p> <p>第6条 事業者はとうふ類の取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。</p> <p>(1) 規約第2条第1項及び施行規則第1条第1項の別表に定めるとうふ類の定義に合致しない商品について、それぞれ「〇〇とうふ」、「調製〇〇とうふ」であるかのように誤認されるおそれのある表示。</p> <p>(2) 施行規則第1条第1項の別表に定める名称又は品名とそれぞれ類似するまぎらわしい表示</p>	

とうふ類の表示に関する公正競争規約および同施行規則（原案）

公正競争規約	公正競争規約施行規則
<p>(3) 規約第3条により表示することと定めている消泡剤及び食品添加物及び加工助剤その他の副剤について、ことさらにそれらを使用していない旨を強調するような表示</p> <p>(4) 第4条の規定する事項又は用語の基準に合致しない表示</p> <p>(5) 客観的な根拠に基づかない、第4条に規定する事項又は用語に類似する表示を行うことにより、著しく優良であるかのように誤認されるおそれのある表示</p> <p>(6) 「最上級」、「最高級」など客観的根拠に基づかない唯一性を意味する用語の表示</p> <p>(7) 「天然」、「自然」、「ナチュラル」等の用語</p> <p>(8) 「純」、「純粹」、「純正」、「ピュア」等、客観性に基づかない純粹であることを示す用語</p> <p>(9) 「新鮮」、「フレッシュ」、「作りたて」、「できたて」等、客観性に基づかない新鮮であることを示す用語</p> <p>(10) 国産大豆100%でないにもかかわらず、「国産」と表示すること</p> <p>(11) 成分、製法、品質、原材料等について実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものより著しく優良であると誤認されるおそれがある表示</p> <p>(12) 架空の又は公共性の低い品評会等によって得られる賞の表示</p> <p>(13) 自己の取り扱うほかの商品又は自己のほかの事業について受けた賞、推奨等を当該商品について受けたものであるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(14) 客観的な根拠に基づかないで健康や美容等に効能があるかのように誤認されるおそれのある表示</p> <p>(15) 原産国及び原料原産地について誤認されるおそれのある表示</p> <p>(16) 他の事業者又はその製品を中傷し、誹謗し、又はこれらの信用を毀損するおそれのある表示</p> <p>(17) 伝統、歴史、製造技術、生産規模、生産設備、販売量、販売比率、その他事業者の実態について、実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも著しく優位であるかのように誤認されるおそれがある表示</p> <p>(18) 前各号に掲げるもののほか、商品の内容又は取引条件について、実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも著しく優良又は有利であると一般消費者に誤認されるおそれがある表示</p>	<p>「手作り風」など「〇〇風」と表示することで、さも手づくりであるかのように誤認させるおそれのある表示。 「本格にがりとうふ」など規定に定める用語と類似する表示</p>
<p>(公正取引協議会の設置) 第7条 この規約の目的を達成し、この規約を適正に施行するため、全日本豆腐公正取引協議会（以下、「公正取引協議会」という。）を設置する。</p>	

施行規則第1条 別表

名称	名称 定義	とうふ
木綿豆腐	豆乳または豆乳等に凝固剤を加えて凝固させたものに荒し又は崩しを行い、型箱等で押し固めて脱水、成型した後、容器包装したもの。	木綿とうふ
ソフト木綿豆腐	豆乳または豆乳等に凝固剤を加えて凝固させたものを型箱等で押し固めて脱水、成型した後、容器包装したものであって、木綿豆腐に比べて軟らかい特徴を持つもの。	ソフト木綿とうふ
絹ごし豆腐	豆乳または豆乳等に凝固剤を加えて型箱等で凝固、成型した後、容器包装したもの。	絹ごしとうふ
充てん絹ごし豆腐	豆乳または豆乳等に凝固剤を加えた液体を容器に直接充てんし、密封包装した後に凝固させたもの。	充てん絹ごしとうふ
寄せ豆腐 おぼろ豆腐	豆乳または豆乳等に凝固剤を加えて凝固させたものを成型することなく容器に盛り付け密封包装したもの。 <i>おぼろ豆腐</i>	寄せとうふ おぼろとうふ
冷凍豆腐	豆乳等に凝固剤その他の原材料及び食品添加物を加えて凝固、成型、冷凍した後、容器包装したものであって、冷凍保存(-18度以下)され、解凍して食するもの。 ※「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)との整合性要検討。	

<p style="text-align: center;">調製とうふ</p> <p>大豆(成分を調整するような加工処理をしたものを含む)に水を加えた液体からタンパク質その他の可溶成分を抽出した液体(以下、これを「豆乳等」という。)に施行規則第1条第2項で定めるとうふ用凝固剤(以下、「凝固剤」という。)を加えて固めた固体状の食品であつて、以下の各号のいずれか一方または両方に該当するもの。</p> <p>(1) 大豆、水、凝固剤、とうふ用消泡剤以外の原材料、調味料、食品添加物のいずれかまたはこれらを複合して加えることで味、食感等を調製したもの。</p> <p>(2) 大豆固形分が10%未満のもの</p>
<p style="text-align: center;">調製木綿とうふ</p>
<p style="text-align: center;">調製ソフト木綿とうふ</p>
<p style="text-align: center;">調製絹ごしとうふ</p>
<p style="text-align: center;">調製充てん絹ごしとうふ</p>
<p style="text-align: center;">調製寄せとうふ 調製おぼろとうふ</p>
<p style="text-align: center;">冷凍とうふ</p>