

濃くて硬い、特別な豆腐 オリジナル豆腐「きの一丁」



音更大袖振大豆を
270gも使用！



1丁の豆腐に使用する生大豆はなんと約2百70グラム。これは普通の豆腐の3〜5倍にあたります。原料は十勝音更町産の「音更大袖振大豆」。甘みと旨みのバランスに優れ、濃厚な味わいが自慢です。

大豆たっぷり！

通常の3倍以上の原料

30年以上愛され続ける味
「きの一丁」はハチオの開店当初から30年以上、地域で親しまれてきた豆腐です。変わらない製法と味わいで、今も多くの方々に選ばれています。



職人の手から生まれる「一丁

音更大袖振の性質を熟知していないと固めるのがとても難しいそう。毎日、熟練の職人が豆乳とにがりを見極めながら手作業で仕上げられています。だからこそ、しつかり硬く、旨みを閉じ込めた特別な豆腐になるのです。旨みが逃げないように、加熱はせず、自然素材の経木で包む。昔ながらの知恵と手間を大切に守り続けています。

ピオでしか手に入らない

賞味期限が短く、当店のみの限定販売。しかも価格はお求めやすく、日々の食卓に取り入れやすいのも魅力です。煮ても崩れず、炒めても味がぼやけない「きの一丁」。30年以上愛される唯一無二の豆腐をぜひお試しください。

Hapio「おいしい」発見隊

Vol.5
2025年10月

お豆腐にピッタリ！ 調味料セレクション

シンプルに塩で豆腐も美味。広尾の海水を煮詰めて作った海塩です。



旨み、風味が
抜群の本枯節。



原料は梅としそ、塩だけの昔ながらのねり梅。ろく助塩は旨味のある人気の塩です。三升漬は醤油、唐辛子、麴を合わせた北海道郷土の旨辛調味料です。



いわし削りぶしは、魚の味が濃くトッピングにぴったり。木桶熟成の本格生しょうゆをかけて、召し上がれ。

旨みがたっぷりの麻婆豆腐のソース。すっきりとした辛味と深いコクが特徴です。



湯豆腐にどうぞ。



香川県小豆島の醤油屋さんで作るこだわりの正金ぼん酢。旭ボん酢は味にうるさい大阪で定番の一品です。

ニンニク唐辛子の効いたパンチのあるなめ茸。きのこ王国の使い切りバラエティセット♪



申し込み9/30まで
食べるいわし削りぶしを
5名様にプレゼント

国産いわし煮干し100%。職人の技で丁寧に削り上げました。旨味もカルシウムもたっぷりです。応募はInstagramから。



他部門インスタ
やってます♪



ハピオ不動産



ハピオ木野
給油所



木野の森珈琲店



JA木野

お豆腐の製造を見学してきました！

製造現場レポート

きのー丁が美味しい訳

昔ながらの製法で、職人の手仕事で味を支えています。

作業は朝の3時から始まりです。辺りは湯気がもうもうと立ち込め、工場の朝を告げています。前日に水につけた音更大袖振大豆の状態を確かめ、すり潰し、水を加えて豆乳を作っていきます。加える水の量、にがりをかき混ぜるスピード、作業のすべてが職人の経験に裏付けられています。

この豆腐は味が濃くて美味しいと、料亭でも使われているんだそう。都会にもっていくと、五百円、千円の値段が付くと言われるんですよ。美味しい豆腐が食べられるのは、十勝の特権ですねとお話されていました。



豆腐を型から出す作業。これから包丁でカットしていきます。



日向醗酵食品さんの様子を Youtube動画で紹介中



「あずきの雫」

木野産エリモショウズを使用した水ようかんです。高級和菓子に使われている味の良い小豆で、しっとりとした口当たりが特徴。上品でさらりとした口どけ、すっきりとした後味で、贈答用にも人気です。

おすすめ



あずきの雫 動画



きののっ子ファーマーズ

直売所NEWS

10月は大根やジャガイモなどの根菜類や白菜が並びます。ジャガイモは品種も多く、段ボール入りも登場します。地方発送の人気も高い、秋の人気商品です。



巷で人気！「カレー味噌」ご存じですか？

POINT
スパイシーなピリ辛味



香り高いスパイスがクセになる。



マヨネーズと和えて野菜をディップ。



熱々のご飯に乗せて。お弁当やおにぎりの具にも。濃縮カレーを食べているよう！



天保2年(1831年)創業の味噌屋さんの商品です。自社の米味噌をベースに13種類のスパイス、砂糖、オリーブオイルを調合。ただ辛いだけじゃない、旨味とエスニックが融合したおかず味噌です！

スタッフリレー vol.2



最近麻雀を覚えました。休みの前日は、家族と朝まで卓を囲んでいることもあります。今はイカサマの練習中です。



青果部主任 作田

36才になりました！23才で入社グロサリー部門へ、30才より現在まで青果を担当しています。新鮮な野菜と美味しい果物、やさしいスタッフに囲まれながら業務を行っています。

私が選ぶイチオシ！！

『木野産紅はるか干しいも』
木野産のさつまいもを干しいもに加工しました。しっとり柔らかな食感と、あっさりとした甘み特徴。優しい味わいがおやつにぴったりです。バターで焼くとホクホクしてまた違った味わいになりますよ。



帯広市の豊西ファーム雪美和牛の牛骨を使用した黒毛和牛ラーメンが登場しました。コクのある白濁スープと北海道産小麦を使用した生麺のセット。常温保存ができるのも魅力！



第13回全国和牛能力共進会 マスコット「和ぎゅりー」

編集後記

今月のきのー丁の特集はいかがでしたでしょうか。日向醗酵食品の工場にお邪魔して、製造現場を目の当たりにすることで一層お豆腐が好きになりました。ぜひ、ハピオYoutubeで職人技を見てみてくださいね。

チラシが見れてポイントカード機能付き！
公式アプリ



Hapio
KINO SPECIALTY MART

(株)ハピオ
北海道河東郡音更町木野大通西7丁目1番地

<TEL>0155-31-2141
<休日>1/1・1/2
<営業時間>10:00~20:00