



みのぶ ゆばの里

minobu yuba no sato



MINOBU YUBANOSATO

身延町

ACCESS

東京方面

約2時間 約2時間25分



名古屋方面

約3時間 約2時間40分



ACCESS MAP



営業時間

●ゆばの館(ゆば・特産品) 9:30~17:30

●食事処「清流」 11:00~17:30

※昼休憩1時間 ※ラストオーダー 17:00

休館日

毎週火曜日、年末年始(12月31日~1月1日)

駐車場

約40台

T409-2536

山梨県南巨摩郡身延町相又425-1

TEL.0556-62-6161 FAX.0556-62-6162

<https://www.minobuyuba.jp>

【運営】企業組合 みのぶゆばの里 とよおか



みのぶ ゆばの里

minobu yuba no sato

みのぶ ゆばの里は、山梨県南巨摩郡身延町にあるゆばの製造直売を手がけるお店です。身延の「ゆば」は、日蓮聖人が身延山在山中に弟子が大切な師の栄養源として作り、それが現在に伝えられたものです。実に700年の伝統を有しています。



ゆばとは

ゆばは、良質の大豆を丹念に絞った汁、つまり豆乳に熱を加え、液の表面にできる皮膜をすくいってつくります。

多量の植物性蛋白質と脂肪分を有し、消化吸収もよく、栄養食品としてとくに優れており、味は淡白で上品な風味を持っています。その昔、留学僧を通じて中国から伝來したといわれています。

肉食を禁じられていた僧侶の貴重なタンパク源として愛用され、精進料理にはなくてはならぬものとして京都など仏教の盛んな地で珍重されてきました。

特産品
売店製造販売
ゆば

ゆばの里自慢のゆば商品
 選りすぐりの大豆より昔ながらの製法を受け継ぎ、守り続けてきた逸品・みのりのぶゆば。この伝統の味を守ることが皆様の健康を守ることにつながると信じて、みのりのぶゆばを日々作り続けています。



お食事処「清流」です。みのりのぶゆばの魅力を

最大限に生かしたゆば料理を中心とした和食をお楽しみいただけます。ゆばの里にお立ち寄りの際は、是非一度ご賞味くださいませ。

お食事処
清流

ゆば商品各種の他にも特産品の販売を行っています。
 ジャムやお酒など様々な商品
 がございますので、ごゆっくり
 お買い物をお楽しみください。

採れたての農産物や地元作家の工芸品も並ぶ



ここでしか味わえない逸品!



ゆば子ちゃんコロッケ

豆乳ソフトクリーム



選りすぐりの大豆より昔ながらの製法を受け継ぎ、守り続けてきた逸品・みのりのぶゆば。この伝統の味を守ることが皆様の健康を守ることにつながると信じて、みのりのぶゆばを日々作り続けています。



ゆば料理のレシピ
おいしく簡単なゆば料理

家庭で出来る簡単なゆば料理を公式HPで紹介して
 います。ぜひ、チャレンジしてみてください。

ゆば製造体験



身延町西嶋和紙の里



富士山遠寺



身延町

《身延町観光サイトみのり》<https://www.minolove.jp>

鮮いやは
ちらへ