

ほんとうにいいものだけを

つくりたい。

素朴な願いをこめて、

お菓子をお届けします。



株式会社TEN-TWO



明治45年創業の豆腐屋から

株式会社TEN-TWOは街の小さな豆腐屋からスタートしました。

代表の実家が明治45年創業の豆腐屋で、家族がアレルギー体質だったこともあります。原材料にこだわり、毎日おいしく食べれる

健康おやつとして、おからクッキー・おからビスコッティを製造し、豆腐屋に来ていただけるお客様に試食をして頂き、ご意見を頂きながら完成致しました

お豆腐屋さんのスイーツ

食環境の改善に貢献してまいります。

当社で製造しているおからクッキーの主原材料は『生のおから』と『搾りたての豆乳』となります。

どちらも成分調整などを一切行っていない『お豆腐屋さんが自家搾りした成分無調整のおからと豆乳』を、当社の独自製法で生成加工し使用しております。

その加工した原料比率でおからを一番多く使用して

作っているため、成分調整した乾燥おからパウダー や成分調整豆乳などで作られたおからクッキーでは味わうことが出来ない、大豆が持つ本来の旨味や栄

養がギュッと詰まつた『お豆腐屋さんが作る本当においしい豆乳おからクッキー』となります。



TEN-TWO

●豆乳おからクッキー



大豆の存在を感じれるサクサクなおからクッキー。素朴な風味のプレーンをはじめ、天然の野菜パウダーなどで風味付けをした各種フレーバーがございます。

●豆乳おからビスコッティ



イタリアの伝統菓子をおからで作りました。固めなハード食感がクセになるビスコッティにはナッツやピールなどの具材がたっぷり入っていてアクセントも楽しむことができます。

消費者様のことを考えて

おいしさはもちろんのこと、食べていただからには体に負担がかかるものを提供したくない。

そういう思いを込め、卵や乳製品など動物由来の原材料を一切使用せず、添加物を控えた体に優しく安全性が高いお菓子をお届けしております。

牛乳、卵、バター、マーガリン(他合成油脂)

一切不使用

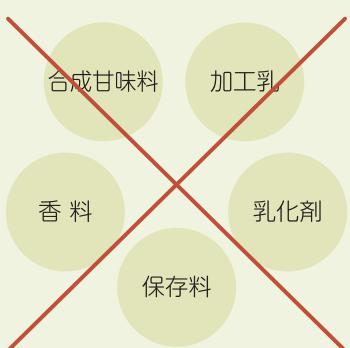


※注1…小麦粉は一部使用しておりますのでグルテンフリーではございません。

合成甘味料、加工乳、香料、保存料、乳化剤

一切不使用

合成甘味料（人工甘味料など）、加工乳（牛乳由来の生クリームや脱脂粉乳など）、香料、保存料、乳化剤（それぞれ天然由来含む）の食品添加物は一切使用しておりません。



入賞
2022



十二堂 おからクッキープレーン
デリベーカリー&スイーツ部門 入賞

おからクッキープレーン（カラーパッケージ）が
ファベックス惣菜ベンとう・グランプリ2022
デリベーカリー・スイーツ部門で入賞いたしました。
地元、藤井寺市への地域貢献、
廃棄ロス削減など環境への配慮と
SDGsへの取り組み、そして何よりおいしくて
健康的なお菓子という事をご評価いただきました。

ファベックス惣菜・
ベンとうグランプリで受賞

お取引先募集

おからクッキー・おからビスコッティの
お取り扱いをいただける

企業様を募集しております。
パッケージやラベルのOEMや

フレーバーの組み合わせ変更など
臨機応変に対応可能です。
その他各種お気軽にご相談ください。



会社概要

事業内容	おから・豆腐を用いたお菓子の開発・製造・販売
会社名	株式会社TEN-TWO
代表	松本光司
設立	2013年8月13日
資本金	9152万円

コーポレートサイト



<http://ten-two.jp/>

十二堂本店WEBサイト



<https://www.okara-cookie.com/>

■本社・藤井寺工場

〒583-0031 大阪府藤井寺市小山新町1-23

TEL 072-946-1212 FAX 072-974-5417

■平野倉庫

〒547-0023 大阪府大阪市平野区瓜破南2丁目2-52

