



宮城県産みやこがねもち・北海道産小豆使用

どっしりおはぎ 2個入

なめらかで腰の強い

もち米「みやこがねもち」の粒感を

お楽しみください。



〈古今東北の産地から〉

契約農家栽培の宮城県産もち米「みやこがねもち」と北海道十勝産小豆を使用したおはぎです。
風味が活きた贅沢なねり餡は、もち米「みやこがねもち」で作った生地にとっても相性が良く、ほど良い甘さのおはぎに仕上がります。
1個100gと、お茶うけやおやつに食べごたえある大きめのおはぎです。

株式会社大沼製菓のみなさん

「どっしりおはぎ」はもち米、餡にこだわり何度も試食を重ね作り上げたおはぎです。購入してくださるお客様皆様が「おいしくて、安心して食べられる」と言っていただけの商品にして参ります。



〈こだわりの原料〉

宮城県石巻産の特Aランクのもち米「みやこがねもち」を生地に使用しました。
北海道十勝産の低糖小豆で本来の小豆の粒々食感を出しました。

〈こだわりの製法〉

宮城県石巻産のもち米「みやこがねもち」で作ったおはぎ生地は、粒々食感を残し半殺し状態にすることでおはぎの食感を出しています。
一般的におはぎの製造方法はもち米の生地をあんこで包餡し包み込む仕様ですが、「どっしりおはぎ」は包餡せずに「餅」のように低糖度のやわらかつぶ餡をもち米生地の上からたっぷりかけました。（たれがけ）

1個100gなので「どっしり」とした食べ応えがあります。食べやすいおはぎにしました。

〈大沼製菓のこだわり〉

大沼製菓は食品の安全性と品質を第一に、天然素材のおいしさを最大限引き出した和菓子作りに励んでおります。
からだにやさしい自然の恵みをふんだんに盛り込み、さらに品質検査基準を自社検査室にて行うなど、商品ひとつひとつに対し細心の注意を払っております。
厳選された素材本来の味を存分にお楽しみいただくために、私たち大沼製菓はこれからも最良で上質の和菓子作りにこだわっていきます。
(大沼製菓HP「大沼製菓のこだわり」より一部抜粋)

〈おすすめの食べ方〉

そのままお茶うけ、おやつ等でお召し上がりください。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

生協の共同購入で新規商品のおはぎ(冷凍)がちょうど発売するときに東日本大震災が起きました。ライフライン(電気・水)がストップし、冷凍庫には納品、発売を控えた「甘さをおさえた大きなおはぎ」という商品がありました。次の日から津波被災地の石巻市内に、従業員が手分けしておはぎを避難所に配りました。避難所の方々はこのおはぎで生き延びたと言ってくださった方が多くいらっしゃったのは、本当に良かったのを覚えています。
また、ライフラインが戻った時にはきねつき餅やだんごをいち早くみやぎ生協蛇田店へ納品することができました。ここから新しい生活の始まりであり、復興に向けての取り組みが始まりました。
今でもおはぎを見たり食べたりすると必ず震災を思い出します。あの時の思いもあり、今回の「どっしりおはぎ」はよりおいしく食べられるよう研究をして出来上がりました。

〈商品名〉古今東北 宮城県産みやこがねもち・北海道産小豆使用 どっしりおはぎ2個入

【分類】: 日配

【製造者名】: 株式会社 大沼製菓

【製造地】: 宮城県石巻市

【主な原材料】: つぶ餡(国内製造(小豆(北海道産)、砂糖、水飴、食塩、寒天))、もち米(宮城県産)、砂糖、マルトース/トレハロース、アミラーゼ、グリセリンエステル、(一部に大豆を含む)

【内容量】: 2個

【保存方法】: 直射日光、高温多湿を避け涼しいところで保存してください

【賞味期限】: D+2日

【JANコード】: 4573381184370

【ITFコード】: なし