



COCON TOHOKU

岩手県産青大豆・岩手県産ヒメノモチ使用 もちり青大豆大福



〈古今東北の産地から〉

岩手県産もち米「ヒメノモチ」と岩手県産青大豆を使用した大福を作りました。
ヒメノモチは「白さ」と「コシの強さ」が特徴です。お米自体がとても白く、お餅にすると滑らかな食感で際立ってきれいです。岩手県産青大豆は豆の食感がしっかりしており、餡の優しい甘さが特徴です。

〈岩手阿部製粉の独自の技術・こだわり〉

つくりたての味が自然解凍でよみがえる。岩手阿部製粉が日本初の冷凍和菓子を開発しました。添加物や保存料に頼らない素材の風味を活かした和菓子作り・冷凍こそ和菓子に適した最高の手段と考えました。岩手阿部製粉の名前の通りお米を吟味し製粉方法に拘っております。昔ながらの胴搗製粉を用い、コシ・ツヤのある生地に仕上げていきます。また、日持ち目的の添加物等を使用せず、素材が持つ風味を表現できる利点を生かすために、スタッフ教育と衛生環境を確立し、素材の風味を大切にされた冷凍和菓子が作られております。
※胴搗製粉：杵で搗く昔ながらの製粉方法です。製粉時の摩擦熱が少なく、米を痛めません。

〈岩手阿部製粉の古今東北商品〉

今回、古今東北商品第2号として開発した「もちり青大豆大福」と同じく、岩手県産もち米「ヒメノモチ」を使用しています。きめ細かくなめらかな食感で「白さ」と「コシの強さ」が特徴の「ヒメノモチ」を使用したもち生地に、香り豊かな新芽の東北産よもぎを練りこみました。粒が大きく、小豆の風味がしっかり感じられる岩手県産大納言小豆の粒あんをもち生地に包みました。



〈商品名〉古今東北 岩手県産青大豆・岩手県産ヒメノモチ使用 もちり青大豆大福

【分類】: 日配

【製造者名】: 岩手阿部製粉株式会社

【製造地】: 岩手県花巻市

【主な原材料】: あん(青大豆(岩手県産)、砂糖、いんげん豆、食塩)、もち粉(もち米(岩手県産))、砂糖、煮豆(青大豆(岩手県産)、砂糖、食塩)、ばれいしょでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

【内容量】: 220g(55g×4)

【賞味期限】: 365日

【保存方法】: 冷凍

【JANコード】: 4573381184981

【ITFコード】: 14573381184988