COCON TOHOKU

東北産もち使用

ぷっくり切り餅（1kg）

甘みと張りのある食感を楽しめる
東北産のお餅です。

〈古今東北の産地から〉

東北産のもち米を１００％使用したお餅です。
温度１５度・湿度６０度を保った精米工場にて保管していたもち米をついて作りました。
甘みがあり、しっかりとした粘りとなめらかな食感に仕上げました。

アイリスオーヤマ株式会社のみなさん

日本の伝統食品である餅を、沢山の人に食べてもらいたいとの思いで、昔ながらの杵つき製法で製造しています。原料は低温製法で精米したお米を使用し、餅つき工程は昔ながらの杵つきを行う事でお米の風味豊かな、なめらかな食感に仕上げました。丹精こめて仕上げたぷっくり切り餅を是非ご賞味ください。

【古今東北商品のこだわり】

〈こだわりの原料〉

ぷっくり切り餅に使っている原料は、東北産のもち米を100%使用しています。

当社は「お米は生鮮食品」と考え、亘理にある精米工場で玄米の保管から精米まで一貫して15度以下の低温状態で行うことで、鮮度を損なうことなく精米を行っています。精米後のお米は毎日岩手工場に運ばれ鮮度が落ちる前に餅に加工し出荷されます。

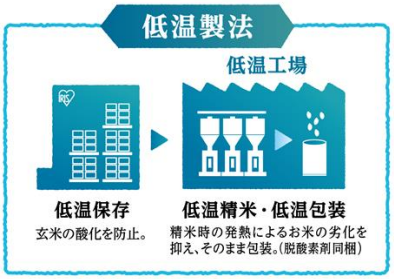
〈こだわりの製法〉

お米のおいしさをより引き出すためには精米と杵つきが重要だと考えています。原料のお米は低温状態で精米・保管を行う事で鮮度を保っています。精米後のお米は浸漬後に蒸米機でおこわに蒸かしています。岩手工場では昔ながらの杵つきにこだわっており、70kgの杵で130～140回杵で搗いています。また、搗き回数は品種ごとに研究し、なめらかな食感になるよう工夫しています。

＜アイリスのお餅のおいしさの秘密＞

アイリスこだわりの低温製法で東北産もち米を保管・精米をしています。粒のまま蒸し器で蒸し、蒸し上がったおこわを杵でついてお餅にしています。

しっかりとした粘りと
なめらかな食感。
本来のもち米の香りと、
もっちりおいしいお餅を
お楽しみください



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

震災から10年以上が経ち、復興が進んできた中コロナウイルスでの観光客の減少が進み、大変な状況が続いています。岩手工場ができる事は、東北のお米を使用し製造することで、おいしい製品を作り続け東北全体の復興に貢献していくことで、全国に東北の元気を発信していくことだと考えます。

（2021.12）

＜おすすめの食べ方　＞

イタリアン揚げ餃子

①切り餅を1cm角に切る

②トマトやチーズ、バジルソースと一緒に餃子の皮に包んで揚げる

揚げ餃子の他にも小さく切っておこわの具材にしたり、切り餅を縦に4等分に切って電子レンジ(600w)で約30秒温めたものをきんぴらごぼうの具に混ぜる等、いろいろな食べ方で一年中ご賞味ください。

＜商品名＞　東北県産もち米使用　ぷっくり切り餅 1kg

【分類】:加工品
【製造者名】:　アイリスオーヤマ株式会社
【製造地】:岩手県奥州市
【主な原材料】:もち米(東北産)
【内容量】:1kg
【保存方法】:常温保管
【賞味期限】:25ヶ月
【JANコード】:4573381180693　　【ITFコード】:14573381180690