



東北産よもぎ使用

モチっとよもぎ大福



コシ・ツヤのある生地と

風味豊かなよもぎの香りを

お楽しみください。

〈古今東北の産地から〉

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
岩手県産もち米「メノモチ」使
用の生地、香り豊かな新芽の
東北産よもぎを混ぜ合わせ、
粒が大きく、小豆の風味がしつ
かり感じられる岩手県産大納
言小豆の粒あんを包みました。

岩手阿部製粉(株)のみなさん

地域(国内)農業への貢献こそ、地域にある企業の存在意義と考え、積極的に地域素材を活用するとともに、私たちが作っているものは『日本伝統文化』であることを意識し、良い素材に正しい製法を用い、添加物等の副素材に頼らず素材の調和によって美味しさを生み出す事を基本姿勢としております。



「こだわりの原料」

原料米は岩手県産もち米（ヒメノモチ）を使用しています。最大の特徴は「白さ」と「コシの強さ」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つてきれいです。小豆は岩手県産大納言小豆で、粒が大きくしつかりしており小豆の風味がしっかりと感じられます。砂糖は北海道産のビートグラニュー糖を使用しております。よもぎは東北産で新芽の時期に摘み取りしたものを使用し、濃い緑色で香り高くなっております。

「こだわりの製法」

岩手阿部製粉という名の通り製粉方法にこだわりのもっており昔ながらの胴搗製粉で製粉しております。製粉に時間がかかりますが大福の生地にした時にツヤ、コシのある生地に仕上がります。冷凍和菓子のメリットを生かし添加物や保存料に頼らない素材の風味を生かした昔ながらの和菓子に仕上げております。

＜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。日本初の冷凍和菓子を開発したのが今から40数年前です（2021年時点）。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為に、スタッフ教育と衛生環境を確立し、素材の風味を大切にしたい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。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

当時、強い揺れが2分以上続き工場内に退避指示を発令し全員が工場外に避難しました。これと同時に停電が発生し、外は雪がちらつくとても寒い状況でした。一番の損害は停電で凍結中の製品が凍結出来ないのと冷凍保管庫の温度上昇による製品の劣化でした。品質に問題ない商品は2日後にラジオ放送で告知して、地元の方に全て無償提供致しました。また、従業員から卓上コンロとガスボンベの提供を募り沿岸部に届けました。ライフラインが復旧したのは5日後で、そこから工場を稼働致しましたが、原料やボイラーの重油が届かなかったり、数日稼働しては止めの繰り返しでした。我々の出来る最大の復興支援は、地元農産物をできるだけ沢山使用した品質の良い商品を製造し、これを国内販売・海外輸出と、いっぱい販売する事が私どもにできる一番の応援と思っております。「地域農業への貢献こそが、私ども企業の存在意義」と認識しております。

＜おすすめの食べ方＞

自然解凍常温2時間ほどで美味しくいただけます。そのままお召し上がり頂く事を理想としておりますが、きな粉をかけて頂きますと、香ばしい風味と相まって、別味をお楽しみいただけます。



＜商品名＞ 東北産よもぎ使用 モチつとよもぎ大福

【分類】：デイリー

【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】：つぶあん（小豆（岩手県産）、砂糖、還元水あめ、食塩）、もち粉、砂糖、よもぎ、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】：4個（220g）

【保存方法】：-18℃以下

【賞味期限】：365日

【JANコード】：4573381183816

【ITFコード】：14573381183813