



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(冷凍)



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。おはぎが活きた贅沢なねり餡は、もち米「みやこがねもち」で作った生地にとても相性が良く、ほど良い甘さのおはぎに仕上ります。お茶うけやおやつに食べべ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」と言っていただける商品にして参ります。



宮城県石巻産のもち米  
「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。

### こだわりの原料

### 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  
たおはぎ生地は、粒々  
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  
「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)  
「どっしり」とした食べ応  
えがありますが、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きために、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>

自然解凍していただいた後、そのままお茶うけや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、本当に良かったと思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(冷凍)

【分類】:県別日配

【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個入・95g×2

【保存方法】:-18°C以下で保存してください。

【賞味期限】:180日

【JANコード】:4573381186077

【ITFコード】:14573381184681