

今月のFACE
生産者紹介

山本製菓

(岡山県赤磐市)

本物の「おかき」を 食べたい

「おかき」の由来は、お正月の鏡餅を欠き割って焼いた「かきもち」。平安時代の文献にも現れる、日本古来の米菓です。「でも近頃のおかき、何だかスカスカで頼りないなあ」と思いませんか。

語源から判る通り、伝統的なおかきの生地は、もち米を蒸してついたお餅です。しかし現在の主流は、米加工品(もち米の粉など)を蒸して「練った」もの。安価な大量生産に向きますが、つく工程がないので、おかき本来の食感や旨みがありません。もち粉を練ったおかきも原材料は「もち米(〇〇産)」と表示されるため、消費者には見分けがつかず、こういう「おかきもどき」を買ってしまうと、がっかりすることに。

伝統の杵つき製法

山本製菓は昭和33年創業、昔ながらの製法で餅生地を作り、伝承の技で焼く小さなおかき屋さんです。おいしいおかき作りに

欠かせないのは、何といっても良質なもち米。輸入米や米加工品は一切使わず、米どころとして名を馳せた地元・岡山県産と秋田県大潟村産のもち米だけを使用。米の旨みを引き出す塩にもこだわり、北海道産黒大豆や瀬戸内海産干し海老など、副原料も上質です。

セイロで蒸したもち米を重たい杵でつき(この時に塩、砂糖、青のりなども一緒につき込む)、のし箱に流して冷やし固め、切り分けて乾燥して生地が完成。生地の熟成と乾燥の具合が仕上がりを決めるそうです。火加減、時間を調節しながら焼き上げて出来上がりです。

どなたにも喜ばれる味

杵つき餅から作った山本製菓のおかき

玄米塩おかき



は、きめ細かさが特徴。さくっと歯ごたえがありながら、噛むうちにモチッとトロッと溶けていきます。お茶請け以外に、小腹が空いたときにもおすすめ。油不使用なので、カロリーが気になる方にも好評です。

日本人はもちろん外国のみなさんにも「これが本物のおかき」と、自信を持っておすすめします。

★印の4品(もち米製品)の製造元が山本製菓。無印の3品(うるち米製品)はアリモトが製造しています。

30007 (アリモト)★
**ハラール・
香味三種おかき**

袋入50g
¥320 (本体価格) ¥345 (税込価格)
エビ・青のり・胡麻味のおかきをミックスしました。

【原材料】
餅米(国産)、ごま、干海老、青のり、食塩

30008 (アリモト)★
**ハラール・
赤米かん餅**

袋入50g
¥320 (本体価格) ¥345 (税込価格)
赤米を練り込み、ほんのり甘く仕上げました。

【原材料】
餅米(国産)、赤米(国産)、砂糖、食塩

30009 (アリモト)★
**ハラール・
豆入りかん餅**

袋入50g
¥320 (本体価格) ¥345 (税込価格)
北海道産の黒大豆入り。食塩のみで仕上げています。

【原材料】
餅米(国産)、黒大豆、食塩

30010 (アリモト)★
**ハラール・
玄米塩おかき**

袋入50g
¥320 (本体価格) ¥345 (税込価格)
海の精の天日海塩で仕上げたシンプルな玄米おかき。

【原材料】
もち玄米(岡山県産)、食塩

30006 (アリモト)
**ハラール・
小桜えびせんべい**

袋入60g
¥320 (本体価格) ¥345 (税込価格)

30004 (アリモト)
**ハラール・
山田錦せんべい**

箱入30枚
¥800 (本体価格) ¥864 (税込価格)

30005 (アリモト)
**ハラール・
小桜えびせんべい**

箱入11g×14
¥800 (本体価格) ¥864 (税込価格)



ハラール認証商品です 日本在住、または訪日されたムスリム(イスラム教)の方々へのお土産としても最適です。