

入学式、こどもの日…

お祝いの席で



国産米粉で 手作り 柏餅

■材料(10個分)

小豆あん……………200g
上新粉……………200g
塩……………小さじ1/3
熱湯……………3/4カップ
柏の葉……………10枚

■作り方

- ①小豆あんを10等分に分け、丸めておく。
- ②上新粉と塩を混ぜ合わせ、熱湯を加えて耳たぶ程度の柔らかさになるまでこねる。
- ③②を3等分して蒸し器に入れ、30分ほど蒸す。
- ④③を水でぬらしたすり鉢にとり、水でぬらしたすりこぎでよくつく。
- ⑤④を10等分し、3cm大に丸めて手でのばす。①をはさみ、二つ折りにして柏の葉で包む。

(レシピ&画像：正食協会「私のとっておきお菓子の本」より)

米粉 いろいろ

白玉粉……もち米を水洗いして石臼で水挽きし、沈澱物を乾燥したもの。ツルツとなめらかな食感です。

上新粉……うるち米を精白して水洗いし、乾燥させてから粉にしたもの。もちもちした食感です。

だんご粉……うるち米ともち米を精白して水に浸け、粉にして乾燥したもの。うるち米の配合率が高いほどコシのある食感になります。

20936 (秋田白玉)

**純白玉粉・
秋田県産
もち米100%**

150g
¥280 (本体価格)
¥302 (税込価格)
【原材料】
国内産もち米



20934 (ムソー)

**特別栽培米
あやひめ使用・
上新粉**

200g
¥380 (本体価格)
¥410 (税込価格)
【原材料】
うるち米
(北海道産)



20920 (桜井)

**国産有機・
お菓子をつくる
お米の粉**

250g
¥470 (本体価格)
¥508 (税込価格)
【原材料】
有機うるち米
(国内産)



20818 (山清)

**国産有機
白玉だんご粉**

150g
¥444 (本体価格)
¥480 (税込価格)
【原材料】
有機うるち米
55% (国産)、
有機もち米
45% (国産)



20938 (岩手阿部)

国内産だんご粉

300g
¥390 (本体価格)
¥421 (税込価格)
【原材料】
もち米
(国産)
50%、
うるち米
(国産)
50%



和菓子に

**33647 (山清)
北海道産有機
小豆使用
つぶあん**

200g
¥408 (本体価格)
¥441 (税込価格)



**33648 (山清)
有機つぶしあん
(スタンド)**

200g
¥540 (本体価格)
¥583 (税込価格)



お赤飯

**21692 (山清)
有機あずき水煮**

小豆煮汁140g、小豆煮豆60g
¥286 (本体価格) ¥309 (税込価格)



**21726 (遠藤製館)
オーガニック
赤飯用あずき**

230g
¥250 (本体価格)
¥270 (税込価格)



ちらし寿司

**21377 (ムソー)
国産野菜の
五目ちらし
寿司の素**

2合用
¥450 (本体価格)
¥486 (税込価格)



**22247 (高福)
桜えび**

12g
¥580 (本体価格)
¥626 (税込価格)

