

MUSO
2018

おひな祭り

いちご大福

女の子が
大好き

材料(10個分)
白玉粉…60g
餅粉…80g
水(粉と同量)…3/4カップ
米飴(お好みで)…60g
小豆あん…150g
いちご…10個
打ち粉(片栗粉)…適量

作り方

- ①白玉粉と餅粉を分量の半分の水で湿らせ、米飴を入れて残りの水を加え、よく混ぜてホットケーキの生地程度の柔らかさにする。
 - ②蒸し器に目の細かい布巾を敷き、蒸気が上がったなら①を流して強火で8~10分蒸す。
 - ③②をすり鉢に取り、すりこぎでつく。よくこねた後、打ち粉をしながら麺棒でのばして10等分する。
 - ④③を薄くのばし、10等分して丸めたあんを包んで丸く整える。
 - ⑤包んだ口を下にして置き、半分の深さまで切り込みを入れて広げ、いちごをのせる。
- (レシピ&画像: 正食協会「私のおとっておきお菓子の本」より)



20818 (山清)
国産有機
白玉だんご粉
150g

¥444 (本体価格)
¥480 (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)



おひな祭りの集いに

手軽でおいしい

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)



国内産の人参、椎茸、干瓢、蓮根、油揚げを使用したまるやか仕立てのちらし寿司の素です。温かいご飯に混ぜるだけで、おいしい五目ちらしずしが簡単にできます。

とろとろ濃厚

41770 (ヤマト)
有機玄米甘酒
とろとろ玄米

300ml
¥630 (本体価格)
¥680 (税込価格)



ノンアルコール・無加糖のオーガニック玄米あまざけです。ストレートタイプで、手軽に飲める優しい甘みのあと味です。原料に有機米・有機米糶・水のみを使用し、丁寧に作っています。

まるやかな甘み

41756 (マルクラ)
玄米あま酒・
有機米使用

250g
¥400 (本体価格)
¥432 (税込価格)



原料は100%有機米を使用、砂糖・水飴などは使用しておりません。こうじのまるやかな甘みをご賞味ください。本品1袋を400cc位の水で薄めて、沸かしてお召上がり下さい。

店頭へ、ひと足早い春を呼ぶ「おひな祭り」商品を取り揃えております。詳しくは別紙「おひな祭り」チラシをご覧ください。

【ご注文締切日】2月10日(土)

