

春のお彼岸・お花見に



87872 (岩手阿部)

おはぎ

冷凍

6個入り(300g) ¥660 (本体価格) ¥712 (税込価格)

【原材料】粒あん(小豆、砂糖、還元水飴、食塩)、生地(もち米、砂糖、食塩)

国産もち米100%使用の自社製無漂白道明寺粉を使ったおはぎです。道明寺粉ならではの上品な食感をお楽しみいただけます。あんは北海道産小豆使用の粒あんです。



87869 (岩手阿部)

桜餅

冷凍

4個入り(200g) ¥440 (本体価格) ¥475 (税込価格)

【原材料】生地(もち米、砂糖、桜葉、食塩)、あん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩)

国産もち米100%使用の自社製無漂白道明寺粉を使った、無着色の桜もちです。桜葉も食塩のみで漬けたものを使用。あんは北海道産小豆使用の粒あんです。



87862 (岩手阿部)

3つの餡の三色だんご

冷凍

4本180g ¥440 (本体価格) ¥475 (税込価格)

【原材料】黄[白あん(いんげん豆、砂糖、食塩)、うるち米、砂糖、ニンジンペースト、ごま、還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉]白[みそあん(いんげん豆、砂糖、みそ)、うるち米、砂糖、くるみ、還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉]緑[つぶあん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩)、うるち米、砂糖、よもぎ、還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉]

自社製上新粉を使用し、黄はごまあん、白はくるみあん、緑は粒あん入り。生地の黄色はにんじん、緑はよもぎの自然な色です。あんには北海道産のいんげん豆と小豆を使っています。



87947 (岩手阿部)

桜だんご

冷凍

4本180g ¥440 (本体価格) ¥475 (税込価格)

【原材料】上新粉、桜あん(いんげん豆、砂糖、桜葉、食塩)、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、着色料(紅麴色素)

国産うるち米100%の自社製上新粉を使ってコシ・艶のある生地を作り、紅こうじでほのかなピンク色に染めました。あんは北海道産いんげん豆を炊き上げ、細かく刻んだ桜葉を混ぜた「桜あん」です。



「目覚めたときがつかりたて」～芽吹き屋の冷凍和菓子

芽吹き屋ブランドでおなじみの岩手阿部製粉(花巻市石鳥谷町)は、岩手の自然が育てた穀物や野菜にこだわり、伝統を大切に和菓子を作るメーカーです。

穀類を製粉する粉屋さんから出発したので、粉に寄せる思いはとくに深いものがあります。原料の粉は国内産100%、すべて自社製粉が原則。粒のまま低温倉庫で保管して製造計画に沿って挽くので、粉での保管が極力短くできます。作るお菓子の食感に合わせた製

粉ができるのも強みです。

つくりたてを-40℃で急速冷凍してあるので、2時間の自然解凍でつくりたての味が蘇ります。冷凍ですから、保存料も大量の砂糖も必要ありません。春の一番人気は「桜餅」。大島桜の葉を塩



だけで漬けた桜葉が放つ独特の芳香、ほのかな塩味が、粒あんの甘さを引き立てます。ぜひ葉ごとお召し上がりください。

ご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。

●出荷期間：
平成29年3月1日～4月中旬頃

●受注単位：
各商品取り合わせて合計30個以上でご注文ください(冷凍DEグルメ商品も混載可能です)