

9月24日(月)は中秋の名月



昔は旧暦の7月を初秋、8月を中秋、9月を晩秋といいました。なかでも中秋の名月は最も月が美しく明るいとされ、特別に「十五夜」と呼びました。旧暦の時代、日本人は月の満ち欠けでおおよその月日を知り、農事を行いました。十五夜は収穫を感謝する初穂祭の意味があります。

十五夜には満月のように丸いお団子を供え、魔除けの力があるとされるススキを飾ります。

粉屋が作る月見団子

87871 (岩手阿部)

十五夜だんご



スポット企画

12個入 ¥550 (本体価格) ¥594 (税込価格) 冷凍

国産のうるち米を胴搗き製法で丹念に搗いた上新粉を使って、歯切れのいいコシのあるお団子を作りました。中には北海道小豆の粒あんが入っています。別添で北海道大豆を使用したきな粉が付いています。



- JAN...4970295423005 ● 入数(発注単位)...24(1)
- 原材料...粒あん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩)、うるち米、砂糖、還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉 きな粉(大豆(遺伝子組み換えでない))
- アレルゲン...大豆 ● 賞味期限...1年 ● 遺伝子組み換え...F

お彼岸の「おはぎ」

87872 (岩手阿部)

おはぎ

スポット企画

(6個)300g ¥660 (本体価格) ¥712 (税込価格) 冷凍

国産もち米を用いた自社製無漂白道明寺粉を主原料としたおはぎです。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。



- 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)

※ご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。 ●出荷開始日:8月25日(火) ●注文締切:9月14日(金)
●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)不可



技あり!! 自社製粉の上新粉 芽吹き屋の「だんご」

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、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です。

和菓子に使う米粉には、もち米を洗って乾燥させて挽いた「牛皮粉(もち粉)」、もち米を水に浸し蒸して干して粗めに挽いた「道明寺粉」、うるち米を精白して洗って乾燥させた後に挽き、ふるいわけした「上新粉」などがあります。牛皮粉

は大福に、道明寺粉は桜餅やおはぎに使います。

多彩な米粉の中でも、岩手阿部製粉「渾身」の作品は、自社開発・自社製粉の「上新粉」。国産うるち米を100%使い、胴搗き製法で製粉します。胴搗き製法とは、石臼に米を入れて杵でついて粉にしていく方法。製粉時の摩擦熱が少なく、米を傷めません。仕上げにダメージを受けた微粉を除去し、粒子を一定にします。



この上新粉で作る「87862(岩手阿部)三つの餡(あん)の三色だんご」「十五夜だんご」の生地は、ツヤとコシが素晴らしく、歯切れも上々。この粉でなければ作れない、芽吹き屋の自信作です。