

春のお彼岸・お花見に

彼岸は雑節のひとつで、春分・秋分を中心とした7日間をいい、先祖の供養やお墓参りをします。「暑さ寒さも彼岸まで」という通り、この時期は季節の変わり目にあたるので、農耕の区切りの行事と仏教が結びついて定着したともいわれます。今春は3月18日が彼岸入り、3月21日が中日、3月24日が彼岸の明けです。



87872 (岩手阿部)

おはぎ

6個入り(300g) **660円**(税別)

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。



【原材料】 あん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩)生地(もち米、砂糖、食塩)



87869 (岩手阿部)

桜餅

4個入り(200g) **440円**(税別)

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。



【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)



87870 (岩手阿部)

桜だんご

5本入り(300g) **500円**(税別)

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、紅こうじて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。



【原材料】 生地(うるち米、砂糖、還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉、着色料(紅こうじ色素))あん(いんげん豆、砂糖、桜葉、食塩)

「目覚めたときがつくりたて」～芽吹き屋の冷凍和菓子

芽吹き屋ブランドの「三色だんご」や「くるまめおこわ」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、伝統を大切にしたい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。

春のスポット商品のうち一番人気は、自社製道明寺を使用した無漂白無着色



の「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「おはぎ・桜餅・桜だんご注文書(冷凍)」をご利用ください。

●出荷期間:

平成26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20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)