

旬情報

ムソーからの
お便り



2015年4月号 VOL.60

今月のFACE

生産者紹介

岩手阿部製粉

(岩手県花巻市石鳥谷町)

粉屋さんが始めた 和菓子屋

芽吹き屋ブランドの団子やおこわでおなじみの岩手阿部製粉は、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。作る和菓子の食感に合わせた製粉ができるのも強みです。

技あり！ 自社製粉の上新粉

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、少量の水を加えて挽き、ふるいわけ



胴搗き製粉

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「三色だんご」「柏餅」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。



ツヤ・コシ・歯切れ の三拍子

看板商品「三色だんご」は開発当初、コシが強すぎて串が通らず(!)、中に餡を入れることになったそうです。黄はごまあん、白はくすみあん、緑は粒あん入り。生地の黄はにんじん、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。

季節限定品「柏餅」は、北海道産小豆使用の粒あんを包み、天然の柏葉を一枚ずつ再洗浄して巻いてあります。柏葉のほのかな香



柏餅に葉を巻く

りが床しい、端午の節句の縁起物です。

どちらもつくりたてを-40℃で冷凍してあるので、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。季節の和菓子をお楽しみください。

「柏餅」「3つの餡の三色だんご」を次のページで紹介します。





生地が
自慢の

「柏餅」「3つの餡の三色だんご」

冷凍品のご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。

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)

87861 (岩手阿部)

柏餅 冷凍

4個

¥440 (本体価格)

¥475 (税込価格)

【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、ショートニング※) あん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩)
※原材料の「ショートニング」は、柏葉をはがれやすくする目的で、柏葉の表面に塗っております。



国産うるち米を自社製粉したコシのある上新粉の生地で、北海道産小豆使用の粒あんを包みました。天然柏葉を使用。



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。



■消費者は本物を求めています

不況が続き、いつの間にか店頭には3本100円のお団子が当たり前になりました。使われている原

料は、輸入調製品うるち粉(でんぶんや砂糖など米粉以外のものを15%以上混ぜると関税の安い輸入品目になる)や、必要以上に水を加え加工澱粉などで形状を保っている製品。味は二の次、三の次

…。しかし消費者の多くは、おいしいお団子を求めています。確かな原料と長年受け継がれてきた本来あるべき製法で作られた上新粉製品をおすすめします。(岩手阿部製粉より)

手作り派は、こちら

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%

国産もち米50%と国産うるち米50%を使用した胴搗き製法のだんご粉です。袋裏面に切山椒(ゆべし)、彼岸だんご、おしるこのレシピ付き。



岩手県産100%の雑穀ブレンド

20889 (ムソー) 岩手県産発芽米入り十二雑穀

25g×10

¥838 (本体価格) ¥905 (税込価格)

【原材料】発芽黒玄米、もちあわ、大麦、うるちひえ、半もちひえ、はとむぎ、もちきび、発芽赤玄米、黒千石大豆(煎り)、たかきび、アマランサス、乾とうもろこし

岩手県産100%の原料を使用。洗ったお米にそのまま入れていただける「無洗タイプ」の雑穀です。

