

おはぎは家族全員大好き。大沼製菓さんのおはぎを注文した時は、冷凍庫に自分用に隠しておきます。娘のお弁当に「おはぎ」を入れたところ、お友だちに、いいなーとうらやましがられたそうです。母は手ぬきをしただけなのに…娘は大満足でした。

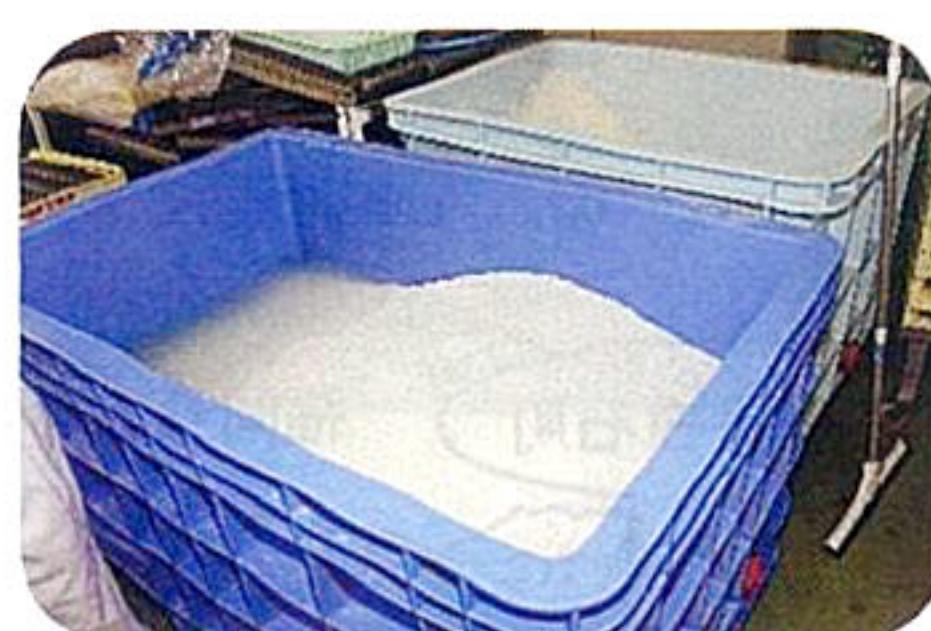
弘前市のY.Cさん



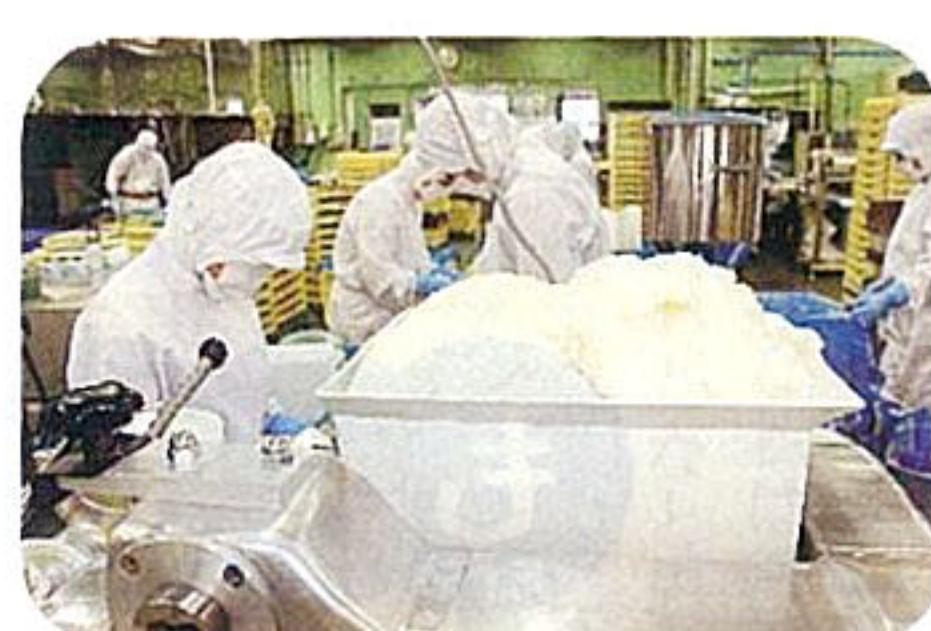
甘さをおさえた 大きなおはぎができるまで



①「おはぎ」に使われる原料のもち米(みやこがねもち)。周辺の農家が、地元の堆肥センターでつくった有機質の肥料を使い、減農薬で栽培しています(契約栽培)。保管は、生産者別に行われています



②もち米を洗って浸漬を行い、蒸米機(写真右)で蒸し上げ、冷ましてから生地に加工します



③生地を分割して丸め、トレーに3個ずつ並べていきます
(分割・丸めは、写真的包餡機【ほうあんき】で行われます)



④生地に1個ずつ餡(あん)をかけていきます。使用している小豆は北海道産で、同社の仕様に基づき、現地のメーカーにつくってもらったというオリジナル品です



⑤手作業で、トレーにフィルムを片側から1枚づつかけていきます。包装ラインで封をしてラベルを貼り付ければ完成。その後、別棟の冷凍庫へ移し、凍結・保管します。おはぎは菌が繁殖しやすい食べ物ということから、細菌数のチェックなどが自社の検査室で行われます。

解凍して、いつでも食べられる。甘さ控えめおはぎ

大沼製菓(宮城県石巻市桃生町)

「甘さをおさえた大きなおはぎ」



Week3/3週号にてご案内
「甘さをおさえた大きなおはぎ」
3個入り 328円(本体)

風味豊かなつぶあんのおはぎです。餅米は宮城県産「みやこがねもち」、餡は北海道産小豆を使用しています。
※餡で包み込んでいません。
自然解凍でお召し上がりください。

■「甘さをおさえた大きなおはぎ」は、みやこがね生協(宮城県)が地元の和菓子メーカーである大沼製菓と協同で開発をした商品で、共同購入(Week)でしか購入できません。特徴は、最高の品質とされる宮城県産の「みやこがねもち」と北海道産小豆の粒あんを使い、保存料等を使用せずにつくられています。また、1個約120gと

粒あんを使ったものを「おはぎ」、こし餡を使ったものを「ぼた餅」と呼ぶ地域など呼ばれる方も様々です。今では、スイーツ感覚や食事代わりにおはぎを食べるという方が多いと思います。全国にはおはぎで有名になった店もあるようですが、有名になつた店もあるようです。

■大沼製菓について
昭和20年、大沼菓子店として創業した大沼製菓は、各種大福や団子など、米(もち米)を原料とする製品(和菓子)を主力としています。昭和61年に誕生した「桃次郎のきびだんご」は、今も地域を代表するお土産品となっています。*大沼製菓よりこのおはぎは

生協からの要望により、生協独自の商品として開発したもので、原材料等にこだわってつくっています。できたのは東日本大震災の1年ほど前で、震災時に、彼岸用につくつてストックしていたおはぎを配つて喜ばれました。案内のたびに利用が増えていた商品です。



宮城県石巻市桃生町にある大沼製菓の工場。工場は、(一社)「日本冷凍食品協会」の冷凍食品認定制度に適合しており(認証マークを取得)、また、品質マネジメントシステムに関する国際規格、ISO9001の認証を取得しています。

大沼製菓

今後のラインナップ



Week3月5週号にてご案内
・大沼製菓 柏餅ミックス
(こし餡2・みそ餡2)4個入り
378円(本体)予定



Week3月4週号にてご案内
・大沼製菓 柏餅みそあん
4個入り
378円(本体)予定



大沼製菓の柏餅は、凍でお届けします。保期間も長く、自然解凍で、いつでもおいしい柏餅をいただくことができます。5日(端午の節句)の供物としてもお使いいただけます。