

5月行事食のご案内



かしわもち



かしわもちの由来 (ゆらい)

かしわもちは二百年くらい前に作られたと言われています。かしわの木はたえず葉が茂っていて、新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、家庭がつねに栄養のようにと五月五日の端午の節句(たんごのせっく)に食べるようになりました。

伝統的な行事食

日本で古くから端午の節句に食されている伝統的な「かしわもち」です。昔からの形をそのままに、**柏葉**を使用することで、柏葉の香りも楽しんでお召し上がりいただけます。個包装の裏面に【**かしわもちの由来**】を記載しており、食育にもご活用いただける商品です。

4月4日締め切り

【商品規格】

40g×40ヶ×5BL

【アレルギー(28品目)】**大豆**

【調理法】

自然解凍にてお召し上がりください。

【原料配合】

上新粉30.43%(国産)

こしあん(砂糖) 12.65%(タイ他)

こしあん(小豆) 12.55%(国産)

こしあん(水飴) 2.40%(アメリカ他)

こしあん(食塩) 0.01%(国産)

こしあん(寒天) 0.01%(南米他)

砂糖8.71%(国産)

麦芽糖4.29%(アメリカ他)

その他28.95%

よもぎだんご (笹だんご風)



今風にアレンジ

かしわもちと並んで、端午の節句に邪気払いとして食されてきた笹だんごを、可愛らしく今風にアレンジした「よもぎだんご」です。だんご自体は昔からの製法そのままに、包装フィルムに**笹の葉**をイメージするデザインを採用しました。とても可愛いデザインは目で見ても楽しめること間違いなしです!!

※**笹の葉**は使用しておりません。

【商品規格】

27g×40ヶ×5BL

【アレルギー(28品目)】**大豆**

【調理法】

自然解凍にてお召し上がりください。

【原料配合】

つぶあん(砂糖) 16.27%(国産)

つぶあん(あずき) 13.47%(国産)

上新粉27.88%(国産)

砂糖11.53%(国産)

もち粉3.10%(国産)

粉末よもぎ0.77%(国産)

その他23.39%

