

5月行事食のご案内

かしわもち



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、本物の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2日締め切り

【商品規格】

40g

【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（国内製造）

砂糖 12.65%

小豆 12.55%

水飴 2.40%

食塩 0.01%

寒天 0.01%

砂糖 8.71%

麦芽糖 4.29%

その他 28.95%

（詳細については別途規格書をご確認ください）



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、家庭がつねに栄える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。

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

【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（国内製造）

砂糖 16.27%

あずき 13.47%

上新粉 27.88%

砂糖 11.53%

もち粉 3.10%

粉末よもぎ 0.77%

その他 23.39%

（詳細については別途規格書をご確認ください）

4月2日締め切り

