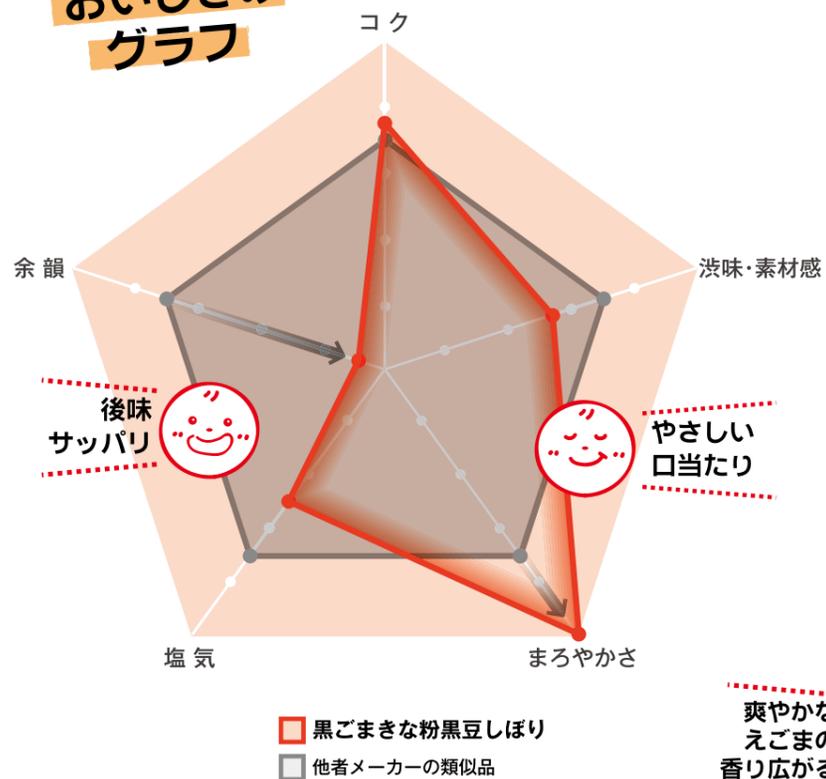


まろやかさ際立つ優しい味わい
黒ごまきな粉黒豆しぼり

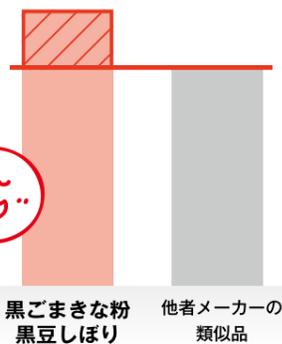
味覚センサー等で
おいしさ証明

おいしさの
グラフ



香りの強さ

爽やかな
えごまの
香り広がる



- 1 素材由来のまろやかさとコクが持ち味です。
- 2 後味すっきり、何度も手がでる“あと引く味わい”。
- 3 奥出雲産のえごま粉末を加え、香り豊かに仕上がりました。



※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

「島根」の味×「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



出雲市

食品

私のおすすめレシピ

黒ごまきな粉黒豆絞りのフルーツガレット



材料

- [A] 黒ごまきな粉黒豆絞り/適量
- [A] 豆乳または豆乳クリーム/100cc
- [A] 豆腐(水切りしておく)/1丁
- [B] 黒蜜/20cc
- [B] そば粉/100g
- [B] 水/200~300cc
- 塩/ひとつまみ
- ココナッツオイル/適量
- バナナ/1本、りんご/1/8
- 黒蜜/10cc、ナッツ類/お好みで

作り方

- 1 Aをフードプロセッサーで攪拌し混ぜ、豆乳ホイップを作る。
- 2 Bを混ぜ合わせ、ココナッツオイルでガレット生地を焼く。
- 3 りんごは皮ごと細かく切り、電子レンジで火を通す。バナナは斜めにカットする。
- 4 ガレットに1、3、黒ごまきな粉黒豆絞りをのせ、黒蜜をかけて完成。

まだまだあります! おすすめの使い方!

アイスクリームとともに。

香りの穏やかな和紅茶やほうじ茶と一緒に。

ナチュラルチーズと合わせても。

島根産えごま粉末と香ばしい黒ゴマきな粉がポイント。甘さ控えめ・柔らかな口あたりの逸品です。健康に気をつけ、お菓子を食べたい方や固いのは苦手な方へも好評です。ティータイムのお菓子として、食後のデザートとしてご賞味ください。

柔らかな黒豆しぼり
甘納豆を、えごま粉末と
黒ゴマきな粉で包みました



岡慎太郎さん

黒ごまきな粉黒豆しぼり



原材料 黒大豆(国産)、砂糖、きな粉、黒ごま、還元水飴、植物油、えごま(島根県産)、オリゴ糖、食塩、加工澱粉
内容量 70g
保存方法 常温

価格 300円(税抜)

AR スマホ・タブレットの動画で「さらに納得!」このページの黄色い枠内(AR)をスキャンしてください

専用アプリ(無料) COCOAR2

アプリのダウンロードはこちら



生産者情報

有限会社 岡伊三郎商店

〒691-0001 島根県出雲市平田町2260-24

TEL.0853-62-2048

www.hanakuso.jp/