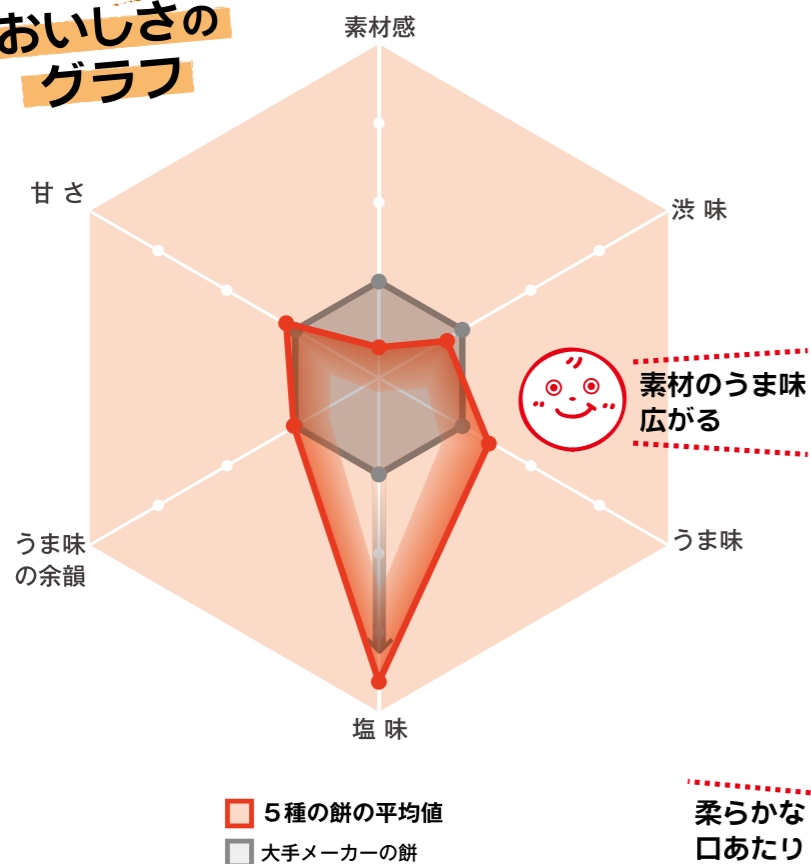


柔らかさと素材のうま味・甘みが特徴

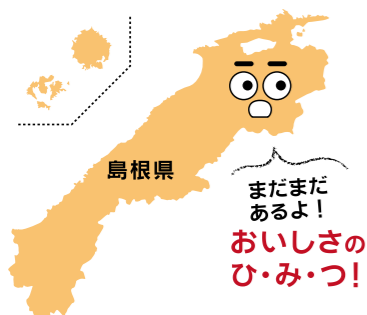
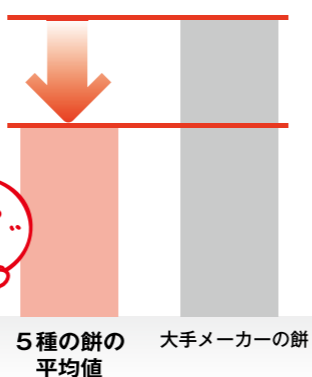
## 若だんなの 杵つきお餅

味覚センサー等で  
おいしさ証明

### おいしさの グラフ



### 噛み応え



- 1 すっきりとした塩味で素材由来のうま味と甘みが楽しめます。
- 2 柔らかで食べやすく、素材の味わいが広がります。
- 3 原料の餅米や味付の黒豆・よもぎ・赤しそ・紫芋は全て島根県金城町産。



※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。



浜田市

食品

### 私のおすすめレシピ

#### 5色餅のカオニャオ・マムアン風デザート



#### 材 料

- 共通の材料  
ココナッツミルク/100cc  
グラニュー糖/大さじ1  
塩/ひとつまみ
- 黒豆入り白餅  
マンゴー・レモン果汁/適量
- 紫芋餅  
モモ/適量  
ライチまたはライチリキュール/適量
- よもぎ餅  
メロン・ライム果皮/適量
- 黒ごま餅  
バナナ・ココアパウダー/適量
- 黒豆入り玄米餅  
りんご・抹茶パウダー/適量

#### 作り方

- 1 小鍋にココナッツミルク100ccにグラニュー糖を大さじ1、塩ひとつまみ加える。
- 2 各餅をさいの目に切り、1に入れ弱火で混ぜながら加熱する。
- 3 餅が柔らかくなり、粘度がきたら皿に入れ、各フルーツを載せて完成。

まだまだあります! おすすめの使い方!

ピザ生地として。

お好み焼き風に。

お鍋に。

素材の素朴な味が後を引いて美味しいんです。寒暖差のある産地で生産した餅米はとても美味しく、種まきから刈取・乾燥・調整全て弊社で行っています。原材料は地元産の物に限定して、調味料は塩・砂糖のみで添加物は一切使用していません。



## 若だんなの 杵つきお餅

原 材料 水稲もち米(浜田市金城町産)、紫芋、黒大豆、よもぎ、しそ漬物、食塩、砂糖  
内 容 量 220g  
保 存 方 法 10℃以下で保存

価格 325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



アプリのダウンロードはこちら

### 生産者情報

株式会社 藤若農産

〒697-0213  
島根県浜田市金城町小国ハ259  
TEL.0855-44-8006

