

冷凍和菓子を  
より美味しく食べる  
ためのポイント

**解凍のポイント** ❁ 冷凍庫で保管している団子を常温(15~25℃)で自然解凍(約4時間)

**3つの「しない」  
で美味しく**

- ❶ 冷蔵庫で解凍しない…団子が固くなってしまいますので常温で解凍
- ❷ 解凍後放置しない…保存料不使用なので日持ちしません
- ❸ 再冷凍しない…食感や品質に悪影響なので再冷凍はNG

**保存のポイント** ❁ 温度変化が少ない冷凍庫の奥または下の方での保存が◎

## 杵つきみたらし団子、よもぎ餅を試食しました!

### 杵つきみたらし団子

- もちもち感がたまりません。トロットしたタレとも相性ピッタリ!思わず笑顔になる美味しさです♡
- お米の風味がするお団子と甘辛タレがよく合います。



### よもぎ餅

よもぎの汁まで入っているので、風味が十分味わえました。



**よもぎ餅(つぶあん)**  
凍 225g(5個)  
本体価格 248円  
税込価格 267円  
次回予定 3月5週

### 参加した組合員さんの感想



大垣市 黒田晶子さん

わたしや家族がいつも食べている和菓子がどのように作られているのか、自分の目でしっかり確かめることができました。商品のこだわりを直接メーカーさんに聞けるってすごいと思います。



可児市 加藤櫻さん

てっきり全て機械で作られているとはかり思っていました。意外にも手作業が多く、手作りに近いんだと感じました。冷凍だからこそ、いつでも作りたての美味しさを味わえるんですね。



岐阜市 稲葉京子さん

「和菓子を冷凍しなくても…」と思っていましたが、冷凍することで砂糖や塩が抑えられ、保存料も不要ということを学びました。衛生面にとっても配慮されていることも分かりました。

### 春を彩る和菓子がたくさんあります

#### 三色団子

凍 265g(5本)  
本体価格 188円  
税込価格 203円  
次回予定 3月3週



#### 桜餅(こしあん)

凍 270g(6個)  
本体価格 328円  
税込価格 354円  
次回予定 3月4週



#### 四季のおくりもの春(蝶々・梅)

凍 180g(2種×2)  
本体価格 380円  
税込価格 410円  
次回予定 3月4週



春限定

### 株式会社 和菓子の万寿や (三重県伊勢市)

みたらし団子をはじめ、カステラ、季節の上生菓子などの和菓子を製造。3年前には、衛生管理を徹底した本社工場が完成。最新設備が整う環境と人の手による細かい作業によって製造されています。



商品探検隊と和菓子の万寿や 北村哲志さん



もちりつるんとしたお団子にタレがとろとろり  
杵つきみたらし団子

家庭でいつでも作りたての美味しさが味わえる冷凍和菓子。なかでも「杵つきみたらし団子」は大人気です。今回は、商品を見て確かめる商品探検隊として3人の組合員さんが、三重県伊勢市にある和菓子の万寿やを訪ね、数々のこだわりを取材しました。

### 私たちが杵つきみたらし団子の秘密をレポートします!

#### ❁ 加藤さん ❁

冷凍和菓子ってあまり食べたことがないけれど、食感や風味はどうなのかしら。楽しみです!

Let's go

#### ❁ 黒田さん ❁

万寿やさんの和菓子大好き!いつも食べているあの味、どう作られているんだろう。

#### ❁ 稲葉さん ❁

衛生面も気になるところ。生産者のみなさんの想いも聞きたい!



いしばきょうこ かとうさくら くらだ あきこ  
左から稲葉京子さん、加藤櫻さん、黒田晶子さん



**杵つきみたらし団子**  
凍 320g(5本)  
本体価格 188円  
税込価格 203円  
次回予定 3月4週

### 愛され続けて30年!美味しさの秘密

#### レポート1 じっくり蒸し練り、ふんわり香る米の風味

団子の材料は国産の米粉、水、砂糖だけとシンプル。水蒸気を抱き込みながら1時間じっくり蒸し練ること、ふんわりした米の風味が感じられる生地になります。



#### レポート2 “杵つき”って??

蒸し練った生地をさらに一定の力でトントンと「つく」こと約120回。やわらかくて歯切れの良いつるんとした食感に仕上がります。



湯気を上げながらトントンとリズムカルにつかれるお団子は、見るからにおいしそうでした。

#### レポート3 手作業で丁寧にパック詰め

職人による確かな目で、型崩れや団子の色味などを確認しながら、丁寧にパックに詰めます。タレのかかり具合も味さを左右する決め手。その後すぐさま急速冷凍し、作りたての味を閉じ込めます。

急速冷凍で作ったの味がそのまま家庭で食べられるのは嬉しいですね!



#### レポート4 徹底された衛生管理

原材料の搬入から製品の出荷まで、工場内のあらゆる衛生環境を整えています。特に異物混入を防ぐため、数回の手洗いや粘着ローラーがけはもちろん、1度工場に入ったら退勤まで屋外に出ないなど徹底されています。

