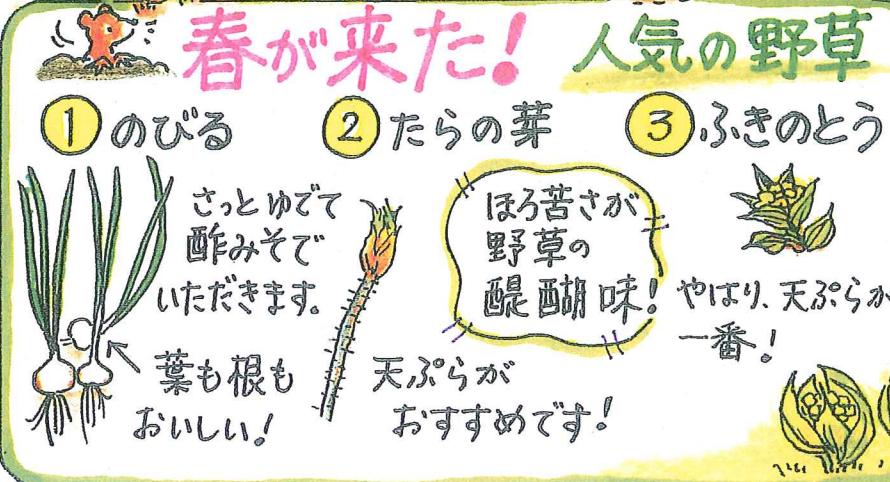




さくらもちの作り方はいろいろありますが、「具とう米シリーズ・お赤飯」で、おいしいさくらもちができますので、ぜひ作ってみてください。

もちろん、そのまま「お赤飯」としても。

3月3日の桃の節句には、お子様と一緒に「さくらもち」を作るのもいいですね。健やかな成長を願ってお祝いしましょう!!



具とう米シリーズ 「お赤飯」

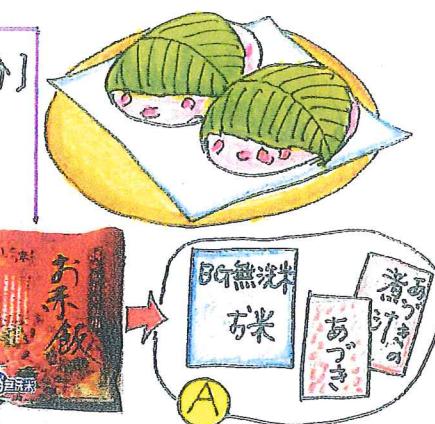
さくらもちを作りましょう!

材料
〔さくらもち 10個分〕

- ・具とう米シリーズ「お赤飯」…1袋
- ・あんこ(市販のものでもOK)
- ・さくらの葉(塩漬)(市販のもの)
- ・食紅(ほんの少し、お好みで)

作り方

- ① 炊飯器にAと水500CCを入れて1時間水に浸してから炊きます。
- ② 炊き上がったら手に水を少々つけながら10等分にして軽く丸め、冷めます。
- ③ ラップに②を適当に広げてあんこを適量まるめて中央にあき、赤飯を寄せながら丸め、さくらの葉で包んで完成♪



Point

赤飯の水を多くして、おもちみたいにやわらかくするのがポイントです。

たんぽぽ

お好みでお赤飯を炊くときに食紅やお砂糖を入れてもOK!

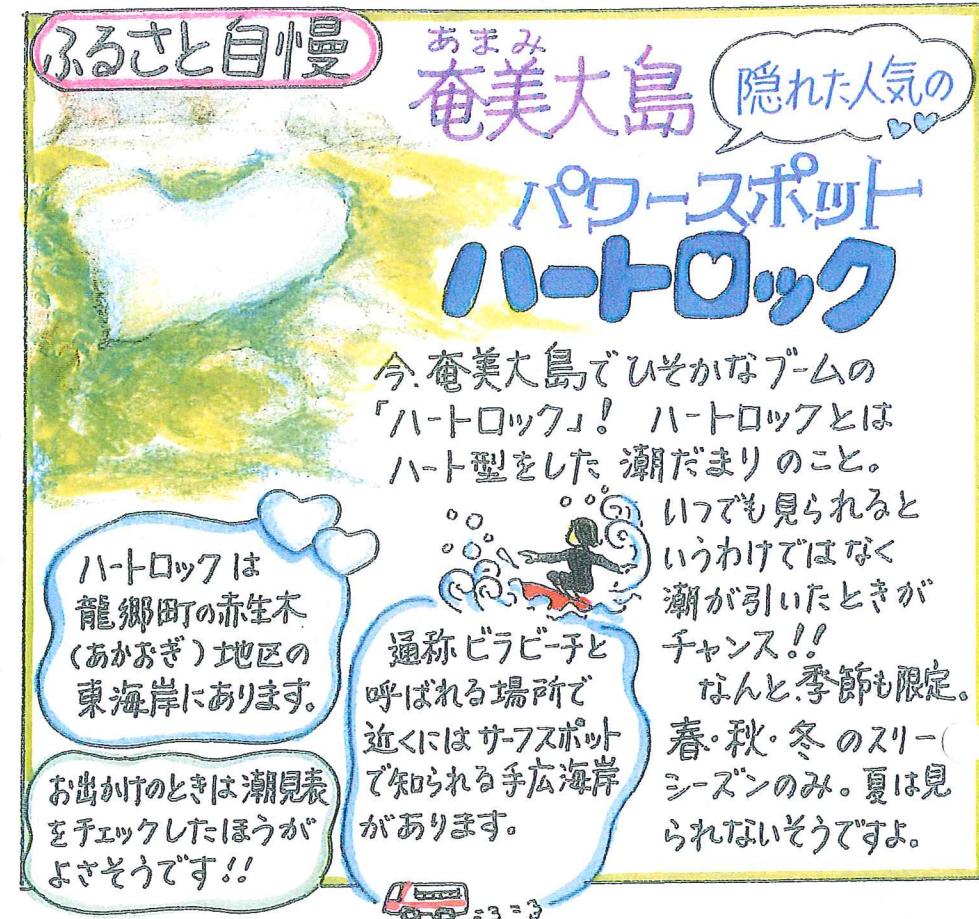
BG無洗米もち米

「BG無洗米もち米」を常備しておくと便利です。「さくらもち」や「春のぼたもち」など作りたいときによく作れます。もちりとした食感がほしい献立のときいつもお米にもち米を少し混ぜて炊いたり粘り気が足りないお米に少量混ぜると、ぱさつき解消! おいしくいただけます。

という訳で「BG無洗米もち米」もどうぞ常備してくださいね。

- た、ぶり5kg入りと便利な1kg入りがあります。

「洗う手間がないのでとっても便利! と、お客様にも大変喜ばれています。



今、奄美大島でひそかなブームの「ハートロック」! ハートロックとはハート型をした、瀬だまりのこと。

いつも見られると、いうわけではなく、潮が引いたときがチャンス!!

なんと季節も限定。春・秋・冬のスリー・シーズンのみ。夏は見られないそうですよ。

ハートロックは龍郷町の赤生木(あかおぎ)地区の東海岸にあります。通称ビーバー子と呼ばれる場所で近くにはサーフスポットで知られる手広海岸があります。

