

ひな祭りとお彼岸におすすめの商品

小豆のぼたもちレシピ♪

■材料(15個分)

- ① 0275 国内産有機もち玄米 …………… 1/2カップ
 - ② 玄米 …………… 1カップ
 - ③ 水 …………… 1と2/3カップ
 - ④ 塩 …………… 少々
-
- ⑤ 1755 オーサワの国内産小豆(岩手産) …… 1と1/2カップ
 - ⑥ 水 …………… 4と1/2カップ+差し水
 - ⑦ 塩 …………… 小さじ3/4

■作り方

- ① 圧力鍋で①を炊き、ボウルに移し、熱いうちにすりこぎ棒で搗いておく。
- ② ①を15等分にして、⑥を付ける。小豆餡の代わりに、お好みで胡麻やきな粉でも!

〈⑥の小豆餡の作り方〉

- ① 小豆はゴミを取り除き、洗って鍋に入れ、水を加えてすぐに中火にかけ蓋をする。
- ② 煮立ったら蓋を取り、小豆の生の匂いが抜けるまで煮る。
- ③ 生っぽい匂いが抜けたら蓋をして、差し水を繰り返しながら柔らかくなるまで煮て、塩を加える。
- ④ 味がなじむまでさらに煮て、ゆるい餡にする。



小豆餡の代わりに「つぶしあん」で簡単アレンジ♪

上品でやさしい甘さ



OHSAWA

6178

オーサワのつぶしあん

350g 464円(税込)
開封前賞味期間: 常温で6ヶ月

粘りと甘みがある



OHSAWA

0275

国内産有機もち玄米
1kg 1,058円(税込)

色鮮やかで風味が良い



OHSAWA

1755

オーサワの国内産小豆(岩手産)
300g 723円(税込)
開封前賞味期間: 常温で1年

レシピ引用:

1040

リマ・ッキングスクール 教本
「初級・中級編」より



ひな祭りにおすすめの商品はこちら!

秋田産有機玄米使用
味わい深く、豊かな甘み
滑らかな口当たり
砂糖不使用

玄米使用

JAS
OHSAWA

6370

オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)
200g 367円(税込)
開封前賞味期間: 冷蔵所で6ヶ月



秋田産有機玄米使用
味わい深く、豊かな甘み
砂糖不使用

玄米使用

JAS
OHSAWA

6375

オーサワの有機玄米甘酒(粒)
250g 367円(税込)
開封前賞味期間: 冷蔵所で6ヶ月



秋田産有機米使用
味わい深く、豊かな甘み
滑らかな口当たり
砂糖不使用

五分搗き米使用

JAS
OHSAWA

6185

オーサワの有機甘酒(なめらか)
220g 399円(税込)
開封前賞味期間: 冷蔵所で6ヶ月



岡山産三分搗き米使用
濃厚な甘み
砂糖不使用

三分搗き米使用

OHSAWA

0238

純米甘酒
250g 390円(税込)
開封前賞味期間: 冷蔵所で6ヶ月



炊いたごはんに
混ぜるだけ

OHSAWA

3833

オーサワの具だくさん
ちらし寿司の素
150g 463円(税込)
開封前賞味期間: 常温で2年



国内産原料100%
雑穀の豊かな
旨みと甘み
砂糖不使用

3216

国産十穀甘ざけ
720ml 1,008円(税込)
開封前賞味期間: 常温で9ヶ月



新潟産米、愛媛産桜葉使用
ほんのり香る桜の風味
砂糖不使用

6362

ストレート
桜あまざけ
310g 648円(税込)
開封前賞味期間: 冷蔵所で5ヶ月



国内産有機もち米使用
砂糖がけの関東風
合成着色料不使用

JAS

3338

ひなあられ(関東風)
75g 474円(税込)
開封前賞味期間: 常温で160日



国内産有機もち米使用
しょう油味の関西風
合成着色料不使用

JAS

6377

ひなあられ(関西風)
70g 466円(税込)
開封前賞味期間: 常温で160日

