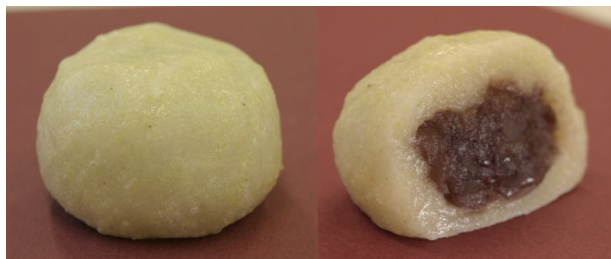


冷して
おいしい!

精製本あわ粗挽



解凍後、冷蔵温度でも固くならない 冷たくてやわらかいあわ大福・あわ餅

- 大量生産→冷凍保管→冷蔵庫で解凍後そのまま冷蔵温度(約5℃)で2~3日間柔らかくご賞味いただけます。
- あわ本来の素朴な風味が活かしたあわ大福・あわ餅をお作りいただけます。

精製本あわ粗挽の特徴

契約栽培した上質の糯あわ(脚注①)の石や異物を取り除き、特殊な方法で挽き割り製粉したものです。

扱いにくいとされてきた「あわ」が、ゴリゴリせず、あわ本来の素朴な風味・色香が活きています。

「あわ」は、腎臓の働きをよくし、脾臓や胃の熱を取り去る働きがあり、また、低カロリーです。

粟・稗・キビに代表される雑穀は、最近米や小麦に比べミネラルに富み、免疫力を高めるといわれているビタミンB17が多く含まれる事などから、健康食品ブームにもものり、雑穀を知らなかった世代から新しい食材として注目され始めています。伊勢神宮には五穀豊饒の神「トヨウケノ神」が奉られており、「日本書紀」ではトヨウケノ神の骸から『粟・稗・麦・豆・稲』の五穀が育ち民に富をもたらしたと記されているほど、日本人には馴染み深い食材です。

(脚注①) 原料の「あわ」は、九州の元 あわ生産農家 の指導のもとに中国山東省において日本で食用として用いられることを前提として、完全な契約栽培したものであり、中国の国内で出回っている飼料用の あわ とは全く別のものです。

※ 日本の公的機関の「残留農薬ゼロの証明書」を交付してもらっています

※ 「精製・本あわ粗挽」は虫がつきやすいので冬季以外は冷凍保存してください。

(それだけ食品として安全ということです)

京の粉屋 株式会社 関司穀粉 京都市南区壬生通り八条上ル八条町460

お問い合わせは、→ TEL (075) 691-2573 FAX (075) 681-2769