

甘さひかえめ

# 茶屋 手作りおはぎ

「おはぎ」は本来、小豆の赤い色が邪気を払うとして、先祖へのお供え物でした。

秋に獲れた小豆、もち米を使い、五穀豊穡の感謝の気持ちを込めお供えし、下げ物として頂きました。茶の湯の席で発展した和菓子とは違う、暮らしの中の「ハレの日」の食べ物です。

「茶屋 手作りおはぎ」は、色、香り、皮の柔らかさが、おはぎのあんこに最適と思われる北海道十勝産エリモ小豆、ミネラル豊富な種子島産キビ糖、伊豆大島産海水塩を使い、

もち米は、あんこの味を引き立て、餅の風味をしっかりと感じられる、福島県産黄金もちを選びました。昔ながらの作り方に、火加減等、独自の工夫を加え、小豆本来の香りを生かし、甘さを控えめにし、飽きがこない「茶屋 手作りおはぎ」が誕生しました。

隠し味は、一鍋一鍋あんこを練り上げ、ひとつひとつあんこに包む時に込めた「思い」です。

「茶屋の手作りおはぎ」 ご家族、ご友人と、どうぞご賞味ください。

数量  
限定



1パック 210円  
2ヶ入り (税込)

## 安心・安全 厳選の国内産食材

小豆・・・北海道十勝産エリモ種

もち米・・・福島県産 黄金もち

うるち米・・・会津コシヒカリ

砂糖・・・種子島産

塩・・・伊豆大島産 海水100%

\* 添加物・保存剤は一切使用しておりません。

本日中にお召し上がり下さい。

惣菜・おはぎ

米が浜 茶屋

〒238-0007 神奈川県横須賀市若松町3-6  
TEL 046 - 825 - 9576