

福島伝統食 凍みもち

自然食品

凍みもち

全て手作り

押し餅

(しみもち)

品名	凍みもち
規格	約30g
内容量	1kg
原材料	もち米、うるち米、山ゴぼうの葉

製造発売元
代表

本品は梁川を源流とする伊達家に伝わる、横行・保存・健康を考慮した野戦食糧のひとつで、もち米・うるち米に山ごぼうの葉を入れた自然食品です。

今は飽食の時代といわれ、成人病などが多くなっておりませんが、本品は体内の浄化に大きな役目を果たしてくれるはずです。山ごぼうの葉には繊維質ミネラルが豊富に含まれており、美容食、健康食として最適です。

召し上がり方

- 1.水もどしをする
(夏期2時間以上、冬期4時間以上)
- 2.水切りする
フキンに包んで軽くしぼる
- 3.焼くまたは蒸す
・フライパンに食油をひいて軟らかくなるまで焼く(2~3分)
・アミワタシで焼く
・オープンレンジでも可
・蒸し器で蒸す
- 4.アベカワ・くるみダレ・ゴマダレ・砂糖・醤油等好みによって召し上がり下さい。

※水もどし際、2~3個に割れることがまれにあります。

