

もちもち

「麩まんじゅう」

自然解凍
甘さ控えめ

～生のグルテンから作った麩まんじゅう～

○よもぎ麩まんじゅう

山形県産のよもぎを使用した生麩生地で、甘さ控えめのこし餡を包み、笹の葉でくるんだ、昔ながらの麩まんじゅうです。独特のコシや喉越しのよさは、大福とは違う、生麩生地の特徴です。



○うこぎ麩まんじゅう

米沢産のヒメウコギを贅沢に使用。香り爽やかな生麩生地の中には、茶豆を使用したずんだ餡が入っている、こだわりの麩まんじゅうです。独特のコシや喉越しのよさは、大福とは違う、生麩生地の特徴です。



○「うこぎ」とは

江戸時代、上杉鷹山(うえずぎようざん)が「トゲがあるため防犯にもなり、非常食としても利用できる」と推奨したことから、米沢で栽培が始まりました。食用としているのは、「ヒメウコギ」で3～6月の新芽、5～9月の若葉を利用します。ほろ苦さが清々しく、郷土料理として、天ぷら・おひたし・うこぎ飯など好まれています。

また、うこぎにはカルシウム・鉄分・ビタミンC・B2が含まれております。



「揚げ麩」3品のご紹介



揚げ麩煮付け
プレーン



揚げ麩煮付け
金ごま入り



金のから揚げ麩



山形県

メーカー名

鈴木製麩所

<230511>

品名	規格 (容量/形態)	賞味期間 (温度帯/期間)	JANコード	備考
よもぎ麩まんじゅう(こしあん)	3個入	冷凍6ヶ月 (-18℃以下)	4965680203409	冷凍出荷の冷凍販売 温度帯を変更しての 販売はできません
うこぎ麩まんじゅう(ずんだあん)	3個入	冷凍6ヶ月 (-18℃以下)	4965680203393	
揚げ麩煮付け プレーン	160g袋	冷凍6ヶ月 (-18℃以下)	4965680203584	
揚げ麩煮付け 金ごま入り	150g袋	冷凍6ヶ月 (-18℃以下)	4965680202464	
金のから揚げ麩	110g袋	冷凍6ヶ月 (-18℃以下)	4965680202877	