

濱岡屋伝統の 店売品公開



◆制作／岡部登

◆協力／濱岡屋

(埼玉・深谷市)

◆岡部さんが語る製品の特徴◆

「当店に代々伝わる蒸しきんつばです。生地は中力粉を使い、沸騰した熱湯を加えて麩を出してしっかりと捏ね上げ、へうで押し込むように餡を包みます。蒸し上げた製品の皮はごく薄く、透明感と艶があつて餡の美味しさが際立ちます。当店では刀の鐔をイメージして丸くつくります」

●蒸しきんつば生地配量

熱湯……………100g
上白糖……………25g
小麦粉(赤七福神)……………125g

●小豆粒餡配量

小豆(豆)……………4500g
上白糖……………2700g
白双糖……………1350g
トレハ……………450g
食塩……………30g
(糖度60に煉り上げる)

▼小麦粉(赤七福神)は、日東富士製粉扱い。



① 直前に熱湯(配量外)で温めた手坊主に生地配量の熱湯、上白糖を手早く入れて軽く混ぜ、小麦粉を加えて捏ねる。



◆製法工程(写真参照)

② しばらく練って麩を出す。



餡の美味しさを前面に出す

蒸しきんつば

③ できた生地を小麦粉の粉箱にあける。



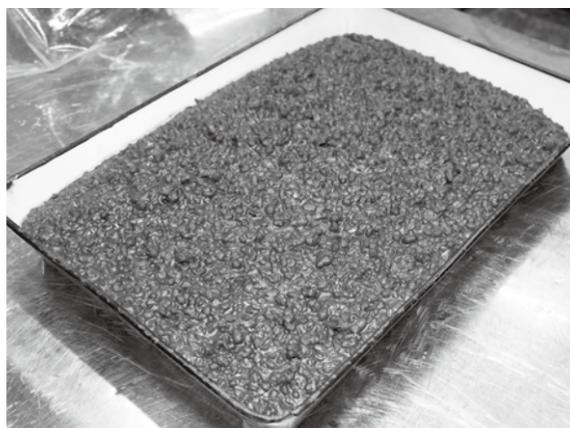
④ 手粉を入れないように半分に畳み、金ペラを使って約5gに切り分ける。



⑤ 皮生地を手に取り、親指で丸く押し広げる。



⑥ 別に、用意した粒餡。



超微粉

京碾ききな粉®

M 香りの道標
創業明治二十六年

当製品は、厳選した国産大豆を一〇〇%使用。当社の製粉技術の粋を集めた独自の焙煎法と完全脱皮そして四〇〇メッシュの超極微粉に製造したもので、もちろん無添加、無着色です。他に類を見ない当社製品を是非ご愛用ください。

粉ひき屋 都

多少にかかわらず
毎日直送致します



合名会社 都 製粉所

〒611-0041
京都府宇治市檮島町石橋25
TEL 0774-21-1115
FAX 0774-21-2002