

中秋の名月を愛でる 「即戦力」の創作菓子集



◆制作 / 鎌田明成

◆協力 / 伊勢屋かま田 (東京・足立区)



焼皮製桜餅を応用した

月見餅

(仮称)

鎌田さんよりひと言

「焼き皮桜餅を応用した生地を白と黄色の2色に流して輝く月を表現しました。皮生地は焼成後も軟らかさが持続します。中餡の黄味餡は、柚子の爽やかさと香りが特徴です。見て楽しく、食べて美味しい、中秋の名月に合う一品だと思います」

● 柚子入り黄味餡配量

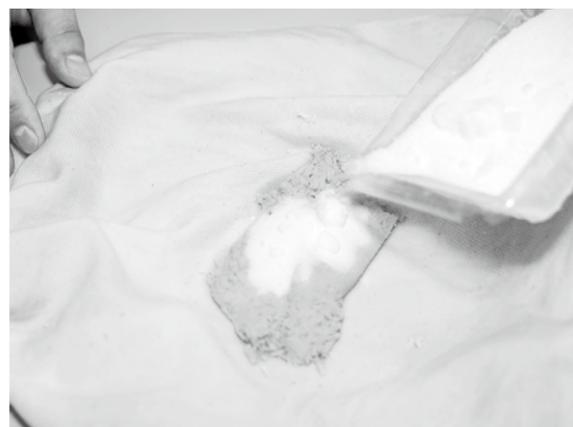
① 卵黄 (茹でたもの)	1:5 個
② グラニュー糖	45 g
③ トレハ	10 g
④ 白並餡	500 g
⑤ 水飴	15 g
⑥ 柚子	3 g

● 皮種配量

① 粉末白玉粉	40 g
② グラニュー糖	80 g
③ トレハ	80 g
④ 水	600 g
⑤ 薄力粉	300 g
⑥ 上南粉	400 g
⑦ 水	300 g

▼ 柚子 (エスビー食品・きざみゆず) は、市販品。

◆ 製法工程 (写真参照)



① 初めに、柚子入り黄味餡配量①を茹でて卵黄を取り出し、熱いうちに餡に通して②を加え、布巾で揉み混ぜる。



② これをサワリに入れ、③と均一に混ぜて火に掛ける。



③ 角が立つ程度になったら、④を加え、最後に⑤を加えて練り上げる。



葛を見つめて一五〇余年
日本の美味しさと
心を伝えていきたい

弊社が属する吉野葛製造事業協同組合は、地域ブランドを適切に保護するため、平成十九年七月に、特許庁より「吉野本葛」「吉野葛」に関して地域団体商標の登録認可をいただきました。

吉野本葛 天極堂

稀品山城
上品吉野
古極特吉葛
わらび粉



どうぞお気軽にお問い合わせ下さい。

株式会社
井上天極堂
ISO9001取得 (本社・樫原工場)

● 本社
〒639-2251
奈良県御所市戸毛107番地
TEL 0745 (67) 1665 FAX 0745 (67) 0688

● 樫原工場 (営業部)
〒634-0833
奈良県樫原市忌部町321番地
TEL 0744 (20) 2601 FAX 0744 (20) 2521