



ジャンル：加工品 地域：豊田加茂

からすみ



からすみ

特色

お米の粉でつくった、ひとつひとつ手作りの、素朴で心が暖かくなるお菓子です

本文

「からすみ」というと、魚のボラの卵を乾燥させたおつまみを連想させますが、ここでいう「からすみ」は、米の粉と砂糖を熱湯で練り上げて蒸したお菓子のことです。愛知県奥三河地方では、おひな様にお供えするお菓子として「からすみ」が作られてきました。作り方は、米の粉を熱湯でよく練り、砂糖を混ぜた後、よもぎ・食紅等で色をつけます。ちょうどいい大きさに整えたら、蒸し器に入れて蒸して出来上がり。大切に丁寧に手作りしていますので、一つとして同じ色・形のものはありません。

販売時期

年間通して販売

宅記の有無

なし

主な販売所

道の駅 どんぐりの里いなぶ内 「どんぐり横丁」
大野瀬生活改善グループ農産物加工組合
大米屋かっちゃん

お問合せ

名称：道の駅 どんぐりの里いなぶ内 「どんぐり横丁」
住所：〒441-2522 豊田市武節町針原22-1
電話：0536-82-3666
FAX：0536-82-3136
ホームページ：<http://www.dongurinosato.com>



県内市町村と観光協会 | 近隣地域の都市農村交流情報 | リンク集 | TOPページに戻る | 上に戻る

