

ジャンルから？地域から？キーワードから？モデルルートから？あいちをまるごと体験！！



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>



Copyright © 2007, Aichi Prefecture. All right reserved. 各ページに掲載されているイラスト及び記事に関しての無断掲載を禁じます