

試してみよう!

滋賀の伝統食材

第29回 バター醤油餅

日本での「餅」の歴史は古く、稲作の伝来とともに東南アジアから伝わったといわれています。

「餅」には神様が宿っていると考えられ、お正月や節句、誕生祝いなど、季節の行事や祝い事の「ハレの日」の特別の食べ物でした。今では一年中店頭に並び、保存も利く、手軽で栄養価の高い食材の代表選手です。

2016年度産のもち米を使用しています。

1000 近江三方庵

近江羽二重こもち
(お試し)

300g(6個)

もれなく
20
ポイント

滋賀県産羽二重もち米を100%使用し、杵つき製法で作りました。餅の色・味・コシが良い生丸餅です。 賞味期間:20日



本体 370円
(税込 400円)

作ってみよう!

焼いてバターと醤油をからめるだけの簡単おいしいお餅レシピ

《材料》

(2人分)

- 1000 近江羽二重こもち …… 4個
- 644 バター …… 大さじ1
- 醤油 …… 小さじ1
- 粗挽き黒胡椒 …… 好みて少々
- もみのり …… 適量

《作り方》

- ① フライパンを中火で熱し、餅をならべて蓋をして焼く。
- ② 両面がこんがり焼けてふくらんできたら弱火にしてバターと醤油を加えてからめる。焦げないうちに皿にとり出して黒胡椒を振り、のりをのせる。

