

伝えていきなさい！ 伝統食材を使って

第82回 甘糍のトースト

奈良時代の後半に糍を使った酒造りについて書かれた記録が残っています。糍は古くから人々の食生活に役立ってきました。糍から作る甘糍は、現在ではやさしい自然な甘みが好まれ、含まれている必須アミノ酸の働きで疲労回復効果も期待できる栄養補給食品として人気です。



約22cm

口栓付

1097 冷蔵 次回6月2日 糍や儀平

甘糍

400g

近江米だけで造った自然な甘みの甘糍。
ノンアルコール。

(203.3kcal・食塩相当0g / 100g) 賞味期間：60日

本体 **500**円
(税込 540円)

甘糍とチーズが溶け合った、ほんのりやさしい味わいのトーストです。

材料 (2人分)

- 1097** 甘糍 …………… 大さじ2
- 1103** もっちり山型食パン (6枚切) …………… 2枚
- 710** **co-op** スライスチーズ …………… 2枚
- シナモンパウダー …………… 好みで少々

作り方

- 食パンの上にスライスチーズをおき、その上に甘糍を塗る。
- 温めておいたオーブントースターにホイルを敷いて①を並べ、パンがこんがり色づくまで焼く。好みでシナモンパウダーを振りかける。

