

2022 お正月のし餅・鏡餅 注文書

当店で使用しているもち米

注文表は裏面です

産地	品種	特徴
新潟県	こがねもち	最高級の品質を誇り、粘り、コシ、風味のどれをとっても餅米の最高級ブランドです。
新潟県	わたぼうし	新潟県が推奨する品種のもち米です。色白で光沢のあるお米で、食味・品質共に極良です。
宮城県	みやこがね	粘り、コシが強くお餅や赤飯に最適です。
佐賀県	ヒヨクもち	もち米本来の風味がたっぷり詰まった餅米で、粘りが強く膨らみも十分で、甘みがあります。

○当店で使用しているもち米はすべて国産水稻米です。

○店主が、有名産地から厳選・吟味したもち米から製造した、こだわりのお餅です。

○のし餅1枚は2升です(約4kg) 72ヶに切れ目が入ってます。

○固くなったお餅をおいしく食べる方法

オーブントースターの場合 ・硬くなったお餅を「1000W」で約7分位焼いてください。

煮る場合 ・硬くなったお餅を沸騰した具材の中に入れ約10分位煮てください。

電子レンジの場合 ・(600W)で器に餅(3ヶ)を入れ、水を張り約6分位あたためてください。

○硬くなったあん餅は、オーブントースター「1000W」約6分位焼いてください。

あくまでも目安としてください。

冷凍する場合は柔らかいうちに。硬くなってからは、冷凍しないで下さい。

硬くなったお餅は冷蔵庫で保管して、お早目にお召し上がりください。

※注文期間は12月1日～12月23日までです

※注文締め切り後は店頭にてお買い求めください

餅、赤飯、四季の餅菓子専門店

つちや餅店



浜松市中区泉2丁目4-30

Tel 053-474-9592

Fax 053-475-9686

Mail tutiyamotiten@gmail.com

Web <https://tutiyamotiten.com/>

