

菓匠庵白穂の レシペ「お菓子作り」の ～店主のつぶやきコラム～

地域のみなさまと共に 東大阪産への挑戦！

お米作りまで
はじめちゃいました。

東大阪産のいちご、ブルーベリー、玉ねぎ、醤油などでお菓子を作ってきましたが、これは恩返しの意味もあるんです。東大阪のお客様に支えられてここまでやってこられたので、地元素材のお菓子が増えればもっと東大阪が元気になるんじゃないかと思つて。そして、2022年はついにお米農家の西田さん

ともち米作りを始めました。田植えと稲刈りは地元のお客様にも参加していただき、子どもたちの生き生きとした姿を見られて、すごくやって良かったなと思いました。街で暮らしているとなかなかできない体験だと思うので。

チャレンジは続くよ
どこまでも。

初収穫の東大阪産もち米の
評価は…自分としては「まだ



このマークの商品を増やしていただけるよう頑張っています！

「まだもつとできる！」です。初めての挑戦で100点を出すのは難しいですね。次はもつと良くなるよう挑戦していきますーさて、収穫したもち米ですが、はじめはお赤飯用にと考えていましたが、たくさん積まれたお米を見ているうちに「おはぎ、ぼたもち、桜餅、草餅…」と作りたいものごとんできてきたので、楽しみにしていただくさい！



あまく

まあるく

めちやおいしく



和菓子でつなぐ未来の笑顔

石切店
〒589-8014 大阪府東大阪市石切町5-13-58
tel.072-943-2222 OPEN 9:30~18:00
火曜定休 ※祝祭日を除く

若江岩田本店
〒578-0942 大阪府東大阪市若江本町1-4-21
tel.06-6723-2075 OPEN 9:00~18:00
火曜定休 ※祝祭日を除く



wagashishiraho



@shiraho7



shiraho.wagasi



www.shiraho.biz/



産地が近いと、収穫ぎりぎりまで養分を吸って真っ赤に熟すので、美味しさが格別です。

いちご大福が 白穂の
東大阪もん第1号に
2016年頃「東大阪でいちごを
作っている農家さんがいる」と聞いて
興味をもち、ぜひお会いしてみたい
と川浦農園さん(現:KAWAURA
FARM)を訪ねました。驚かされた
のはオーナー川浦さんのいちごへの
強い愛情といちごの美味しさ！

面倒なことを
あたりまえにやって
おいしいお菓子に
川浦さんの真っ赤
に熟した美味しい
いちご。大福にする
うえで大切なのが、
いちごと餡と皮
がマッチする事。
白穂では、餡も皮も



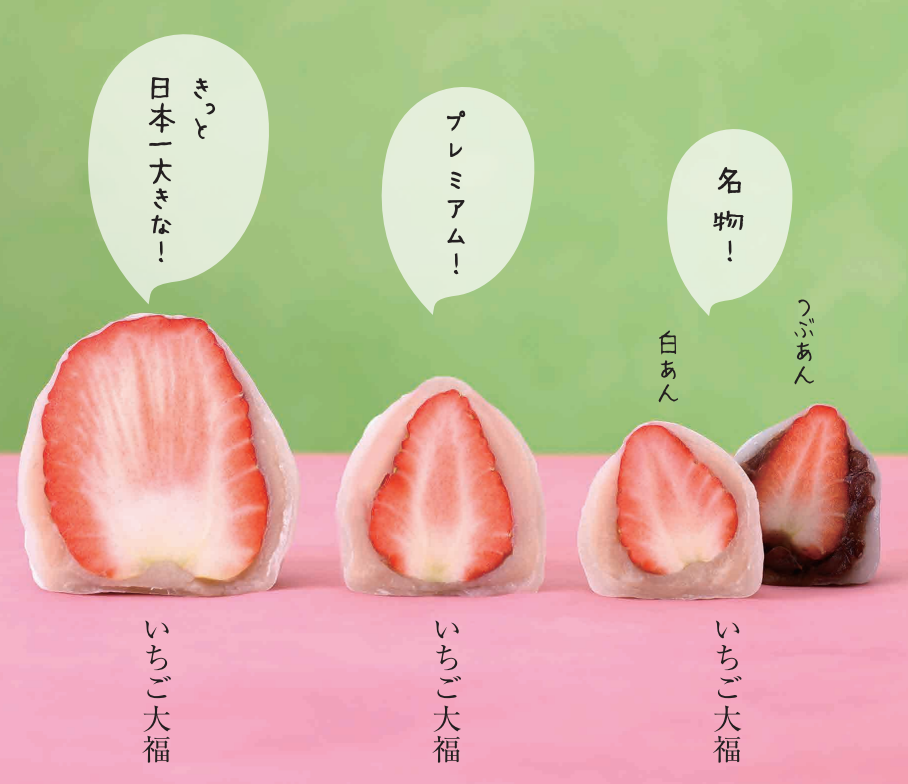
ギフトにも
喜ばれます！

「ぜひこの愛情たっぷり育てられた
いちごでお菓子を作りたい」と思っ
たのが、東大阪産の素材を使った
お菓子作りのはじまりでした。
そして2020年からは1粒70g
以上の超特大いちごを使った「きつと
日本一大きないちご大福」も登場。
白穂の名物のひとつになりました。



他にも果物の旬に合わせて、
いろいろなフルーツ大福があります！

いちご大福専用レシピで作って
います。そして、餡も皮も作り置きせ
ずに当日の朝に仕込みます。まぶす
粉も片栗粉ではなく、国産の米粉
を使用。風味と食感が格段によく
なるんです。面倒なことを当たり
前にやることで、こだわりのいちご
大福が完成します。みなさん毎年
まだかまだかと楽しみにしてくだ
さっているのが嬉しいですね。



- 名物 いちご大福 (つぶあん・白あん)
- プレミアム いちご大福 (白あん)
- きつと日本一大きないちご大福 (白あん)

■販売期間
きつと日本一大きないちご大福：
1月下旬～3月中旬
名物いちご大福・プレミアムいちご大福：
11月下旬～5月中旬

※KAWAURA FARMさんのいちごは
収穫量に限りがあるため、
白穂基準を満たした別の農園の
いちごになる場合もございます。

■消費期限 2日 ■特定アレルギー食品:該当なし

甘みと酸味のバランスがよい紅ほっぺ。
いちご大福専用のなめらかな餡に、
富山県産もち米のやわらかな羽二重餅。
これらすべてを毎日てづくり。
白穂のあたりまえのこだわりが
たっぷり詰まったいちご大福です。

いちご大福 いろいろ