

## 2022年度活動テーマ：可能性は無限大！身近な食材の再発見！

2022年9月6日（火）てくのかわさきにて、「おはぎを食べて学ぼう！安全でおいしい冷凍食品・和菓子」を開催しました。(株)東京コールドチェーン、中継にて岩手阿部製粉(株)の方を講師に迎え、試食をしながら商品についてのお話やクイズ、動画にて工場見学を行いました。

開催しました！

### 〇×クイズ

学習会では、冷凍和菓子についてのお話がメインとなりました。その中で出題された〇×クイズをいくつかご紹介します。

- ①解凍方法は冷蔵庫が良い？
  - ②初めて冷凍和菓子を製造したのは芽吹き屋？
  - ③芽吹き屋のお団子はいつまでも硬くならない？
- ※答えは記事の中にあります！ぜひ最後まで読んでくださいね！



「おはぎを食べて学ぼう！」  
安全でおいしい冷凍食品・和菓子

### 産直小豆のおはぎ☆おいしさのポイント

- ◎小豆は産直産地→北海道十勝地方の大牧農場産小豆を使用！もち米は、岩手県・JAいわて花巻を使用。
- ◎キレの良い甘さ→あんこの自然な甘みにこだわり、甘く仕上げているようで抑えている。隠し味に塩を加えている。
- ◎食べ応え抜群！→1個80g

☆解凍のポイント☆

袋ごと常温で約2時間が目安。冷蔵庫で解凍・保存をすると固くなるので注意！  
また、酵素など添加物を加えていないため時間が経つと固くなるので、解凍後は早めに食べましょう！



クイズの答え  
①→×  
③→×

### ◎(株)東京コールドチェーン

冷凍食品を中心とした卸売りの会社。地域の方のふれあいの場として、毎月1回Cocoron マルシェを開催。  
主な取扱商品→チョコレートケーキ・バター(今年のクリスマスケーキにいかがでしょうか?!)、産直小豆のおはぎ、国産豚肉で作った肉まんなど。

### ◎岩手阿部製粉(株)

和菓子メーカーで「芽吹き屋」のブランドを持つ。  
海外で大福が沢山売れたのをきっかけに輸出を考え、冷凍食品の開発を始める。  
昭和53年に日本で初めて冷凍和菓子の製造に成功した。

クイズの答え  
②→〇

### 試食品

- ・産直小豆のおはぎ
- ・三色だんご
- ・産直小豆のよもぎ大福



川崎南エリア  
ブログはこちら

### 参加者のみなさんの感想

- ・改めて和菓子のおいしさを感じた。
- ・おはぎのお米がふわっとしていた。
- ・おはぎの試食と見て参加した。あんこが優しく、甘みと塩味が丁度良かった。
- ・和菓子は作る工程が多くて自分で作るのはハードルが高いけど、冷凍で手軽に食べられて良い。
- ・おはぎは苦手だったけどファンになった！
- ・三色だんごを初めて食べた。美味しかった。
- ・試食が多くて食べ切れなかった。試食が半分だと良かった。

など、沢山のご意見ご感想をいただきました。今後の企画の参考にさせていただきます！  
お忙しい中、ご参加くださりありがとうございます！！

