

## 〈わらび餅の作り方〉

### 材料(2～3人分)

本わらび粉・・・50g 水・・・1カップ  
米飴・・・70g きな粉・・・適量

### 作り方

- ①：米飴を湯煎で柔らかくしておく。
- ②：鍋に本わらび粉を入れ、分量の水を少しずつ加えながら、よく混ぜる。
- ③：本わらび粉が溶けたら①の米飴を加える。
- ④：鍋を中火にかけ、絶えず混ぜながら練る。
- ⑤：つややかな餅状になったら火を止め、さらに2～3分よく練る。
- ⑥：⑤をきな粉を薄くひいたバットに、平らに流し入れる。
- ⑦：粗熱をとり、更に上からきな粉をふって一口大に切り分ける。

※本わらび粉特有の匂いが強くでる場合がありますが、品質に問題はありません。

名称	本蕨粉
原材料名	蕨根（国産）
内容量	50g
賞味期限	2024.03.05
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存。
販売者	オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山3-1-6 TEL 03-6701-5900

製造所 株式会社廣八堂  
福岡県朝倉市日向石1202



4 932828 037752

### 栄養成分表示 (1袋50g当たり)

熱量	:167kcal
たんぱく質	:0.2g
脂質	:0.0g
炭水化物	:41.6g
食塩相当量	:0.01g

(推定値)



ラベル



外装