

宮崎名物 銘菓「鯨ようかん」のご案内（注文書）



主原料の米粉は、宮崎県産こしひかり・ひのひかりを自家精米・自家製粉しております。体にやさしい高級酵素塩を、体にやさしい高級極楽糖・きび糖を使用しております。



鯨ようかん 5個入(白3・よもぎ2)



安田屋では、三百余年の伝統手法に加え、材料にもこだわった自然素材のみの「鯨ようかん」を皆様にお届けしております。主原料の米粉は、宮崎県産こしひかり・ひのひかりを自家精米・自家製粉しております。体にやさしい高級酵素塩を体にやさしい高級極楽糖・きび糖を使用しております。

鯨ようかん

佐土原産物の鯨ようかん 実真川は、神りぬめな米粉調からあんを凝結仕上げ、町内産野苺を取捨の中にも新しく販売を始めたのが、上由緒で4代続く米屋が母体の「鯨ようかん」

「主地を平たにはいて、あんを上にして食べると、甘じものが苦手な人も意外いけるはず」とデトバイス、8個入りで600円

水加減絶妙 軟らかく

うかんの安田屋「新巻」といふ30年の歴史を誇る。加える水の量はその日に使う米によつて変えている。店主の安田康史さん曰は、「触ればコメがどれくらい水を吸んでいるか分かる。水分量の調節が品質を一定保ち軟らかく仕上げること」

×うめもんじ

平成26年4/23 宮日新聞掲載

商品名	単価(税込)	数量	小計
鯨ようかん(5個入)			

お客様のお名前	住所・TEL
	〒 TEL — —

販売店  
 さくらさくら館  
 宮崎県西都市三宅2502  
 TEL0983-42-2616 FAX0983-32-7622  
 携帯090-9077-7260(斉藤)