

# 伊勢丸屋のいちご大福

その日の朝、ひとつ、ひとつ、ていねいに...

米  
伊勢丸屋通信

創刊号

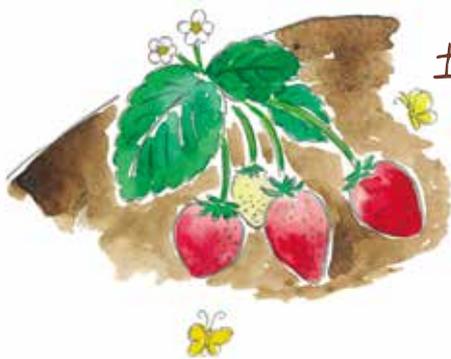


小田原の  
イチゴ

伊勢屋のいちご大福で使用するイチゴは、2Lサイズの「とちおとめ」です。実がしっかりしていて、つぶしあんとの相性も抜群です。1月中旬頃からは小田原の農家さん小清水さんと磯崎さんの採れたて新鮮な「さちのか」も一部使わせていただいております。

みなさま、元気で新年をお迎えいただいたでしょうか？ 二〇一七年は伊勢屋をご愛顧いただき、まことにありがとうございました！ 二〇一八年も小田原に必要なお店になれるように、従業員一同、真心をこめて、お客様が幸せな気持ちになれるようなお菓子をお届けしたいと思います。

伊勢屋の冬の一番人気のお菓子といえば「いちご大福」です！ 甘ずっぱいいちごと、甘さひかえめなつぶしあんを毎日、石臼でついたお餅で手包みした、お子さまからご年配の方まで、とても人気のある冬のお菓子です。



## 土耕栽培

かつて小田原はイチゴの大産地だったそうです。蓮正寺の小清水さんの育てるイチゴは土耕栽培です。土壌診断を行いその土で育てるイチゴに最適な肥料を使用して育てたイチゴです。

## 職人メモ



VOL.1  
「チョコのすあま」



上新粉を使った昔ながらの人気のお菓子「すあま」ですが、これに知り合いのパティシエ大推薦のスイス産の風味豊かなココアパウダーを入れてみました。これが和と洋の絶妙なコラボレーション！モチモチ食感とチョコの風味が大人の「すあま」という感じで美味しいです。是非お試しください。

## 季節のおすすめベスト3

小田原



### ① 道明寺

道明寺粉（お米の粉）で作る桜もち。関西では「桜もち」というと皆さん「道明寺」を思い浮かべます。



### ② 草餅

上新粉に宮城県産のよもぎを加えてこしあんを包んだ、春らしい香りのするモチモチなお菓子です。



### ③ 桜もち

白玉粉を使った和風のクレープのような「桜もち」です。関東では「桜もち」というとこちらを思い浮かべます。

## 12 伊勢屋カレンダー

1月11日・鏡開き 餅、しるこ餡

1月8日・成人の日 赤飯

1月20日～2月3日・大寒 かき餅(ごま、大豆、青のり)

2月3日・節分 豆大福

2月7日・初午 いなり寿司

3月3日・桃の節句 桜もち、ひしもち

3月21日・春分の日 おはぎ