



「麩」 まんじゅう」は当代が苦心の末に完成しました。グルテンもち粉で作った生麩でこし餡を包んでいます。宮村さんは全国の物産展にも出て行き、お客様との会話からヒントをもらっています。「生麩を楽しみたい」という声から皮を厚くしました。腰が強い皮は食べ応えがあり、つるつとしたのと越しでリピーターも続

「宮村製麩所」の麩まんじゅう

麩屋のこだわりを詰め込んだ生麩を堪能するお菓子。

出。甘さを抑えた餡、旧朝日村（現村上市）産の笹の香りととの相性も抜群です。「これでベストと決めるまで、思うようにならず何度も作り直しました」

と宮村さん。ぜひ全国の人に味わって欲しいと願っています。オンラインショップまたは新発田市内では道の駅・加治川で入手できます。



んだ



麩まんじゅう(5個入)

発送可

生麩独特の食感、笹の香り、甘さを抑えた上品な風味で人気です。冷凍保存ができ、夏場は解凍したての冷たいままでつるつと食べるのがおすすめです。旧朝日村（現村上市）の生笹は、最近では取る人も少なくなり貴重となりました。



若い世代や海外にも浸透、おしやれな料理にも使われる麩。

「宮村製麩所」の新発田麩、おしぶ

麩

の主原料は小麦粉に含まれるタンパク質のグル

テンで、それを最大限に使用して焼いたものを焼麩、型に入れて茹でたもの生麩といいます。焼麩は保存性に優れ、タンパク質のほか、ナトリウムや鉄、亜鉛などのミネラルも豊富に含み、昔から重宝されてきた食品です。最近では肉の代わりとしてベジタリアンや自然食を好む人、ダイエット中でカロリーを抑えたい人にも支持されています。若い世代が工夫して、デザートやフレンチなどおしゃれな料理にも使っています。「フランスやアメリカからも注文が入り、私たちが思っている以上に海外に麩が浸透していて嬉しいです」と宮村さんは言います。



新発田麩

発送可

グルテンはとても繊細で、午前と午後でも状態が違います。その微調整は機械ではできないのですべて職人の手作りです。「新発田麩」は下越地方に昔からある形。つるつとした食感で、煮崩れがしにくく幅広く使えます。



おしぶ

発送可

新発田麩は物流に向かないため、40年以上前に先代が、種を大きくして身を詰め、圧縮した麩を作りました。それが「おしぶ」です。密度が濃く水に戻さなくてもそのまま使えます。



有限会社宮村製麩所

〒957-0356 新発田市岡田1807-6(食品団地内)
☎ 0254-20-8220 ☎ 0254-26-5415 ✉ info@yakifu.co.jp
🌐 http://yakifu.co.jp

