

飯塚市の米だけでつくった ノンアルコールのあまざけです。

新聞に載せていただきました↓



毎日少しずつ。健康で楽しく心豊かに過ごす為に、日々の生活に甘酒を取り入れませんか。
『養生訓』で知られる貝原益軒が幼少期を過ごした飯塚市八木山には龍王山を水源とする源流が流れ、広域にわたり田畑を潤しています。
この甘酒は、八木山とその麓で大切に育てられた減農薬のお米を使用して作られた米と麴だけの昔ながらのノンアルコールの甘酒です。
【飲む点滴】【飲む美容液】と称される栄養分を簡単に美味しく毎日の生活に取り入れることができます。2種類の特別栽培米「こしひかり」と「ゆめつくし」を贅沢につかい味に幅を持たせながらもスッキリとした味に仕上げました。



7月 龍王山と八木山地区の田園風景



9月 収穫前の稲穂



八木山にある貝原益軒の碑



伊川地区の田園風景



「あまざけたろう」を使った
カロリー控えめなおやつ
の作り方
良かったら、作ってみてね♡

たろう's kitchen No.1

養生あまざけ豆腐白玉 /

豆腐入りで冷めても柔らか！甘酒のやさしい甘さが美味しい、体に嬉しいおやつの紹介です。
木綿豆腐には、たんぱく質、カルシウム、鉄分が含まれ体を作ります。
甘酒にはビタミンB群や必須アミノ酸が入っており美肌効果や栄養素の代謝を助けてくれます。

材料(約3cmが25個程度)

- 白玉粉……………100~130g
- 米麹甘酒(あまざけたろう)…80g
- 木綿豆腐(地蔵豆腐)…50g

※今回、振魂の地蔵豆腐を使用(お土産)

作り方

- ① ボールに木綿豆腐をいれ潰す。
- ② ①のボールに甘酒を入れる。
- ③ ②に白玉粉を少しずつ入れ捏ね、耳たごより硬いくらいの硬さになったら入れるのをやめる。
- ④好きな大きさに丸める。(写真は約3cm)
- ⑤ 鍋に水をたっぷり張って湯を沸かし沸騰させる。
- ⑥ ⑤に④の白玉を入れゆでる。(白玉が浮き上がってから1分くらい)
- ⑦ 茹でた白玉は氷水でしめる。
- ⑧ お好みの味付け(きなこ、あんこ、みたらしあん、大根おろしなど)で召し上がれ♡

そのままでも優しい甘さがあり美味しいです。(=>-<=)♡♡