

お餅の料理いろいろ

ぜんざいに焼き餅

何と言っても甘味の王様



野菜あんかけ餅

野菜いっぱいのあんかけを焼いた餅にかけてどうぞ。味付けは中華風でも、和風でも美味しいです。



出汁かけ揚げ餅

油で餅を揚げて表面をカリッと中はトロっとさせます。鰹だしのつゆをかけます。お好みできざみねぎや大葉など薬味を添えてどうぞ。



「お雑煮」はもちろん、きめ細かくコシがある美甘のヒメノモチは、いろいろな料理に美味しくアレンジできます。

丸餅



美甘のもち屋

みかも

美甘のおばちゃんがお餅をついて、丸めます。つくのは機械ですが、機械も仲間の一員です。愛称もあります。

決して機械のマニユアル通りではなく、気温や湿度の微妙な違いで、つきあがる時間も違うのです。

「はい、止めてー」と指示が出ます。

「人がついたらって、こんなにきめ細かにならんのよ。文句も言わんとしようついてくれるわ。」と笑いが広がるおばちゃんたち。



お餅の料理いろいろ

ぜんざいに焼き餅

何と言っても甘味の王様



野菜あんかけ餅

野菜いっぱいのあんかけを焼いた餅にかけてどうぞ。味付けは中華風でも、和風でも美味しいです。



出汁かけ揚げ餅

油で餅を揚げて表面をカリッと中はトロっとさせます。鰹だしのつゆをかけます。お好みできざみねぎや大葉など薬味を添えてどうぞ。



「お雑煮」はもちろん、きめ細かくコシがある美甘のヒメノモチは、いろいろな料理に美味しくアレンジできます。

丸餅



子供も大好きビザ餅

しゃぶ餅は薄切りなので、すぐに火が通ります。オーブントースターでビザソース、ソーセージなど好きな物をのせチーズをのせてビザのように焼きます。



しゃぶ餅



鍋料理にしゃぶ餅

しゃぶ餅は薄切りなので、すぐに火が通ります。鍋料理の出汁をからめて美味しい一品。



お好み焼き、もんじゃ焼きに

しゃぶ餅は薄切りなので、サイコロ状に切るのも簡単です。お好み焼きのトッピングやもんじゃ焼きに入れても美味しいです。



豆餅

甘口醤油で磯辺餅

豆餅はほんのり塩味がついています。そのまま焼いて食べても美味しいですが、海苔を巻いたり、甘口の出汁醤油を少し付けても美味しいです。



お餅のセット

ご注文は、お電話またはFAXにて承ります。常温でお送りします。

保存方法：開封後は冷蔵または、冷凍で保存してください。



A
セット

内容量

丸餅 50g×10個入×6袋



B
セット

内容量

丸餅 50g×10個入×4袋
豆餅 500g×2袋



C
セット

内容量

丸餅 50g×10個入×3袋
豆餅 500g×2袋
しゃぶ餅 300g×2袋

みかも
美甘のモチ屋

〒717-0105

岡山県真庭市美甘 1050-2

電話 0867-56-2044(8:30~17:00)

FAX 0867-56-7750(24時間対応)

美甘のおもち屋

みかも

美甘のおばちゃんがお餅をついて、丸めます。つくのは機械ですが、機械も仲間の一員です。愛称もあります。

決して機械のマニュアル通りではなく、気温や湿度の微妙な違いで、つきあがる時間も違うのです。

「はい、止めて！」と指示が出ます。

「人がついたって、こんなにきめ細かにならんのよ。文句も言わんとしようついてくれるわ。」と笑いが広がるおばちゃんたち。



美日深谷

美日深谷

おあそびの美日深谷



美日深谷の米子 生産者

美日深谷の米子

美甘の期間限定販売です。おあそびの美日深谷の期間限定販売です。おあそびの美日深谷の期間限定販売です。おあそびの美日深谷の期間限定販売です。

美甘のおもち屋



美甘のおもち屋

みかも

真庭市の奥にある、美甘(旧美甘村)は、昼夜の寒暖の差が大きく自然豊かな美しい山の里です。中国山脈から流れるおいしい水を田に引き入れ、丹精込めて育てた「ヒメノモチ」米で、美甘のおばちゃんを作っています。

白くきめが細かくコシが強い、粘りもあって良い食感。甘さも感じる旨い餅。



美甘のおもち屋

みかも