



ならかしつかさ  
**寧楽菓子司**  
**中西与三郎**

和菓子

こ と か  
**古都華でつくるイチゴ大福**

**材料(3個分)**

- イチゴ(古都華)・・・3粒
- 粒あん……………100g
- 餅……………1個(約60g)
- 砂糖……………40g
- 水……………25ml
- 上新粉……………適量



**レシピ**

- ① 深めの耐熱皿に、餅・水・砂糖を入れ、電子レンジ(600W)で、1分半温める。
- ② 餅が膨らんで柔らかくなるので、スプーンでかき混ぜる。
- ③ 1回では完全に混ざりきらないので、再び電子レンジで温め、餅が膨らんだら取り出し、かき混ぜる。餅が均一に混ざりきるまで、この作業を繰り返す。



- ④ 餅をバットに入れた上新粉の上に落とし、人肌くらいの温度になるまで冷ます。
- ⑤ 餅を3等分にし、平らに伸ばしたら、粒あんとヘタを取ったイチゴを乗せ、包み込んで完成。



**ワンポイント**

- 古都華の上品な甘みと香り、程よい果肉感があん餅によく合います。
- 粒あんとイチゴは、回しながら握るように包むと、きれいに包めます。

お店の情報

**寧楽菓子司 中西与三郎**

奈良町に店を構える老舗和菓子店。町屋の落ち着いた雰囲気の中で、季節の生菓子や抹茶をいただくこともできます。

県産食材を使った食事(要予約)や、和菓子作り体験なども行っています。

所 奈良市脇戸町23 ☎0742-24-3048  
 休 不定休 時 9時30分～18時  
 ④ www.naramachi.jp/



きくち あさみ  
 菊地 麻美さん

問 県マーケティング課 ☎0742-27-7401 FAX0742-26-6211