

令和 6年 9月 6日



季節の味彩 楽舎(らくや)

今田 みち子さん(前列左)

今田 えみ子さん(前列右)

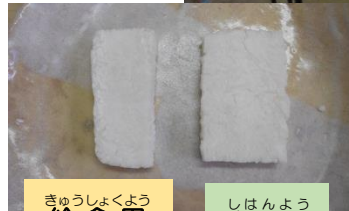
佐竹 喜代子さん(後列左)

渡辺 節子さん(後列右)

【楽舎】が作る凍みもちは、“そりそり”とした歯ざわりの良い食感で、小さなお子さんでも食べやすい、おいしい凍みもちです。

うるち米ともち米と水の割合・餅の大きさ・干し方など、失敗を繰り返しては研究し、何年も試作を重ねて作り上げました。材料は全て地元産を使いました。味付けにもこだわり、大半の調味料は地元のものを使っています。

凍みもちの食感を楽しみながら、よく噛んで、味わって食べてください。



給食用は、1・2年生も食べやすいように、特別に小さく作ってくれます。



山形県産米油でカラッと揚げるのが、おいしさのポイントです。

10枚ずつ編んで軒先につるして、昨年12月末から冬期間、時間をかけて作られていき、完成した凍みもちです。



8月の給食に出た「しそ巻き」も、楽舎さんの手作りです。



凍みもち、おいしかったですね★

各小中学校のクラスや班ごとに数を数えてパックに詰める作業までしてくれます。すべて手作り、手作業なので、1日約500個までが限界です。全小中学校分の約1,350食を、3日に分けて作っていただきました。