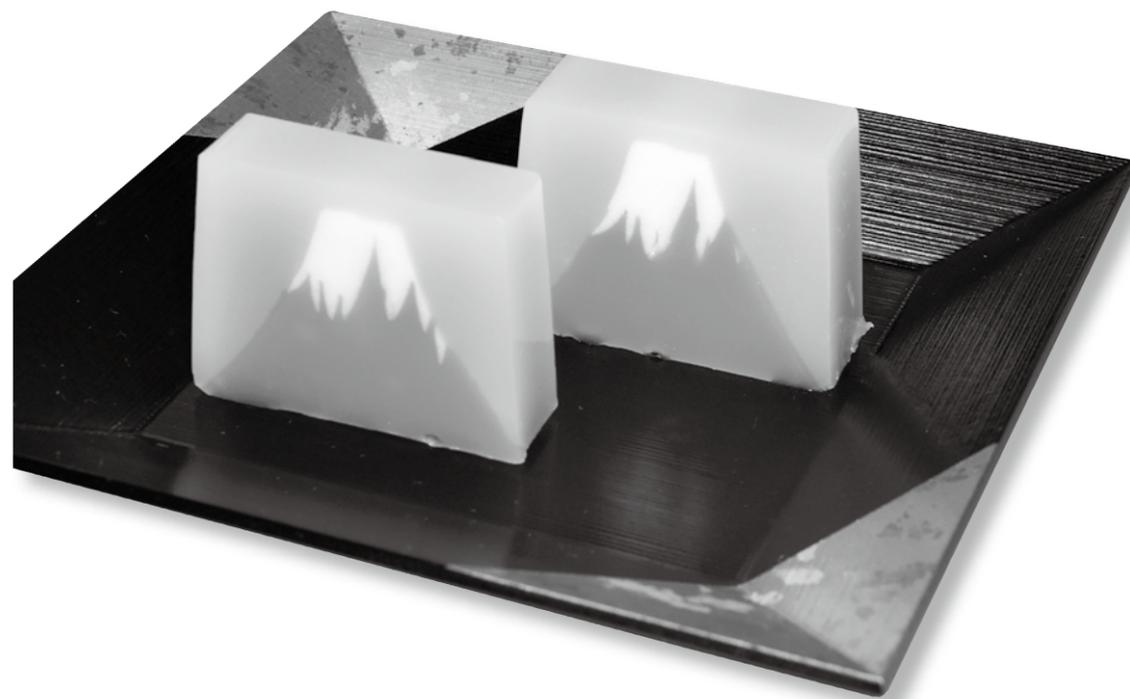


正月の「縁起菓子」色々々



制作／安藤耕一

協力／大野屋（山梨・甲府市）



新春を寿ぐ

令和の初富士羊羹

正月の初夢は「富士三鷹三茄子」が理想——。富士は「天高く大きく」、鷹は「掴み取る」、茄子は「物事を成す」に通じる。

ちなみに、初富士を詠んだ俳句には、「神棚に代へて初富士拝むなり」(乙字)／「初不二の雪を賣の日の出かな」(千兵)／「初富士の裾や静に涛の音」(柑子)／「天の原初富士の吹雪ながれやまず」(渡辺水巴)などがある。ここでは、正月の風景菓子「初富士羊羹」の作り方を紹介しよう。

●羊羹配量

- ① 糸寒天……………50g
 - 水……………適量
 - ② グラニュー糖……………1800g
 - ③ 白並餡……………4000g
 - ④ 水飴……………250g
- 他に、卵白と色素を適量用意する。

◆製法工程（画像参照）

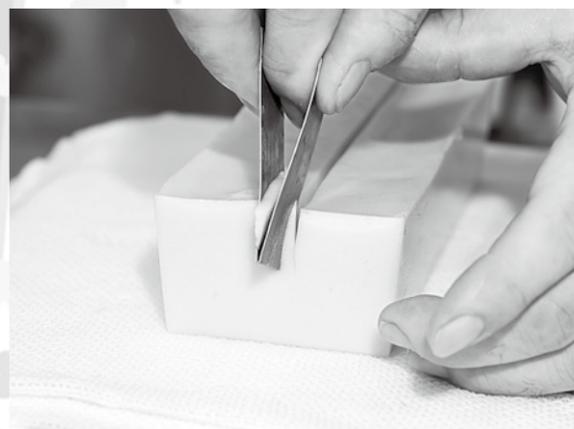
① 羊羹をあんばいよく練り上げ、泡立てた卵白（適量）の中へ少しずつ加えて、硬めの白東雲羊羹をつくる。



② これを、大きめの楕型（洋菓子用）の中へ流す。



③ 固化後型出しし、尖ったV型で「富士山の雪模様（ギザギザ）状」に削ぎ取っていく。



④ これを同じ型へ戻す。



⑤ その上に、朱色羊羹を流す。



⑥ 固化後、半分に切る。



瀬戸内の風と香川の土が育てた
「さぬき和三宝糖」
進化を続ける伝統と熟練された職人の技で
感動とやすらぎを伝える

はなや 製菓販売元

本社
大阪市西区新町 3-4-3
TEL:06-6532-5460
FAX:06-6532-4178

東京営業所
東京都渋谷区恵比寿南 2-2-6
山本ビル5F
TEL:03-6692-7465
FAX:03-6692-7479

工場
香川県東かがわ市吉田 267
TEL:0879-33-3771
FAX:0879-33-5384