五香 青柳の正月縁起菓子の仕上げ方

◆製作／仲嶋真輝
◆協力／五香 青柳（千葉・松戸市）

松竹梅鶴亀

栄松

（仮称）

薯蕷煉切餡、小豆小倉餡、
蜜漬大納言、艶天を用意する。

小倉餡８ｇの底面から側面に植える。

緑色薯蕷煉切を細目のキントン篩に通してソボロにする。

蜜漬大納言１粒を上部中央につけ、艶天を塗って仕上げる（総重量＝約40ｇ）。

白薯蕷煉切を毛篩で漉して上部につける。

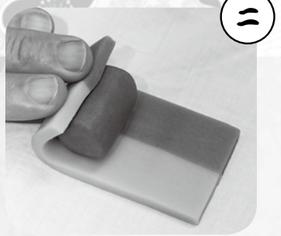
仲嶋氏制作の正月縁起菓子盛り合わせ

松竹梅鶴亀

雪見の竹

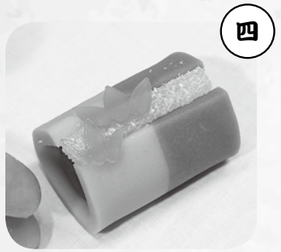
（仮称）

煉切餡、小豆小倉餡、白羊羹、緑色羊羹、
氷餅、金箔を用意する。



俵形にした小倉餡14ｇに巻く。少し開いた閉じ口を上にする。

濃淡緑色煉切を棒状にして合わせ、麺棒で４㎜厚に延して4.5×8.5㎝の短冊に包丁する。



緑羊羹製の笹葉（大小２枚）と金箔をつけて仕上げる。

そこへ、氷餅をまぶした白羊羹（６㎜角、長さ4.2㎝）をおく。

松重ね　一節（ひとよ）竹　雪輪に向う梅　三つ光琳　水二光琳亀

国内産米一本!!
まじめに米粉!!
株式会社 ほくりく製粉
石川県金沢市二ツ寺町イ61番地1　TEL 076-267-3586　FAX 076-267-6312
ホームページもご覧ください。
ほくりく製粉　検索
www.hokurikuseifun.jp