



【玄米おこし】【紅花おこし】【つや姫おこし】

ふっくらお米のさっくり懐かしいおやつ

事業所名:おこし工房 さくらグループ 代表:奥山 裕美子 住所:〒999-8316山形県飽海郡遊佐町豊岡字村免42

TEL/FAX:0234-72-3623

販売店○道の駅鳥海ふらっと TEL:0234-71-7222 ○ほっぼや(遊佐駅内) TEL:0234-72-3758

遊佐町自慢のお米、その味を実感するにはシンプルに食べるのが一番！愛情いっぱいの手作りおこしはいかが？原料には遊佐町の“開発米”を使用。加熱したお米に一気に圧力をかけて膨らまし、手際よく蜜をからめて乾燥。山形県産の紅花を混ぜ込んだ紅花おこしは、抹茶、赤梅酢、ココア味の3種入りでお茶の間で大人気。きな粉と黒蜜で味付けされた玄米おこしは、味・栄養ともに注目の一品です。山形と言えば“つや姫”も忘れてはいけません。ペースト状のただちゃ豆を練りこみ、つや姫の上品な香りを損なうことなく仕上げました。

さっくりと口のなかでほどけ、おいしさ広がるおこし。日々のお茶うけや、子どものおやつにぜひお選びください。

