

JA晴れの国岡山 びほく女性部



桜餅づくり

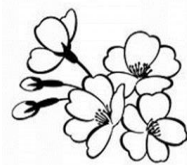


桜餅は、塩漬けた桜の葉をお餅に巻いて食べる春の餅菓子です。

日本人になじみ深い「桜」をテーマに、食紅を使った桜色のお餅と、それを包む香りのよい桜の葉、上品で美しい桜の花のような仕上がりも含めて、全編桜づくしとなっています。

桜餅は生地に餡子を包むのが定番で、餡子の甘みとモチモチしたお餅のコラボが絶品ですが、風味にアクセントを与えているのは桜の葉です。

桜の葉には「クマリン」という香気成分が含まれ、葉っぱを塩漬けにすることで、ほんのりとした好ましい桜の香りを放つようになり、桜餅の味わいを奥深いものにしてくれます。



開催日時：令和 7年 4月 8日（火）

10時 00分 集合

開催場所：JA晴れの国岡山 びほく統括本部

3階 料理教室

申込み： 3月 31日（月）までに女性部役員または、
JA各営農経済センターへお申込みください。

その他： エプロン・三角巾持参

JA共済の
地域貢献活動

農業のために 地域のために 明日のために
©2017 JA-KYOSAI

切り取り

びほく女性部 桜餅づくり 参加申込書

開催日： 4月 8日（火）

10時 00分 集合



住 所

氏 名

生年月日

年

月

日

電話番号

(0866 -

-

)

*ご記入いただきました個人情報、さくら餅づくりへの申し込み受付のみに使用いたします。

JA共済の
地域貢献活動

農業のために 地域のために 明日のために
©2017 JA-KYOSAI