



【 雑穀焼菓子 粉乃音 】
このね
こだわりの材料

雑穀	岩手県葛巻町 ヒエ・キビ・アワ・アマランサス
小麦粉	岩手県産南部地粉・石臼挽き南部地粉全粒粉
たまご	宮城県/花見園の【花たまご】・花見園のたまご
菜種油	平田産業 圧搾一番搾り 【国産なたね油】・【菜種油】
バター	北海道よつ葉バター 練胡麻 九鬼産業 【純ネリ胡麻】
塩	伊豆大島伝統海塩【海の精】 長崎県平釜炊き【海はいのち にっぼん海塩】
砂糖	沖縄・鹿児島産【花見糖】 北海道産【甜菜糖】
本みりん	国内産純もち米本格仕込【三州 三河みりん】
ツマミ 生姜	国産有機・低農薬栽培 (時期により産地変更) 味噌 醤油 宮城県産大豆 鎌田醤油製
金時豆	北海道産無農薬・無化学肥料【平澤農園 金時豆】
海外 オーガニック	オートミール・くるみ・ヒマワリの種 レーズン・キャラプパウダー・シナモン ジンジャーパウダー・オールスパイス レモン果汁・チョコドロップ (フェアトレード)

粉乃音



雑穀焼菓子

®

岩手県産の雑穀と、国内の安全な材料
(一部海外オーガニック)で、
一つ一つ丁寧に、雑穀焼菓子を作っています。

一度にたくさんは作れませんが、どのお菓子も
「ふわふわじゃない」ずっしりとした焼菓子です。



*卵・乳製品不使用

【雑穀プレスケーキ ボンケット】(5種類+季節物)
■自家製塩麹 ■オーガニックチョコチップ ■無農薬えごま
■有機ほうじ茶 ■オーガニックキャラプ&有機ひまわりの種

六角形の型の中に、キビ・アワ・ヒエの3種類の雑穀を粒のまま混ぜ込んだ生地を、ぎっちり詰込んでプレスして焼いた、とても満足感のある一品です。宮城県産米麹の自家製塩麹が全種類の味のアクセントになっています。

【 日本雑穀アワード デイリー食品部門 】<2017・秋>にて、
当店の焼菓子4品が、金賞を受賞致しました。

2018年(平成30年)1月18日(木曜日)

日本雑穀協会(東京)の表彰制度「日本雑穀アワード」のデイリー食品部門で、仙台市太白区秋保町湯元の菓子店「粉乃音」の焼き菓子4点が最高賞の金賞を受賞した。協会によれば、県内の同アワード受賞者は初めて。

日本雑穀協会(東京)の表彰制度「日本雑穀アワード」のデイリー食品部門で、仙台市太白区秋保町湯元の菓子店「粉乃音」の焼き菓子4点が最高賞の金賞を受賞した。協会によれば、県内の同アワード受賞者は初めて。

表彰は雑穀の魅力を伝える味を強化した。試作に1年を費やし、これらを選んだのは、パウンドケーキとマフィン3点。いずれも粉類の3割に無糖不使用の岩手産雑穀を使い、ふくらし粉を全く使わず仕上げた。甘さは控えめで、ずっしりとした食感が特徴だ。

パウンドケーキはヒエをふんだんに使い、サツマイモと金時豆を添えた。マフィン3点それぞれヒエとキビ・アワを混ぜ、卵練りまで、仙台みその3種のパンドケーキはヒエをふんだんに使い、サツマイモと金時豆を添えた。マフィンをアロエジュースと、運送員、村井草智子さんは、今後も安心して安全な雑穀の焼き菓子を作りたいと意気込んでいる。

協会の認定資格「雑穀エキスパート」を持ち、各商品をアロエジュースと、運送員、村井草智子さんは、今後も安心して安全な雑穀の焼き菓子を作りたいと意気込んでいる。

アワードのデイリー部門は15年に創設。春と秋の年2回、表彰している。商品のおいしさや雑穀の生かす方法を審査する。粉乃音の賞は17年秋で、都内で9月末に授賞式があった。

粉乃音の営業は毎週月、金口曜と祝日の午前10時〜午後4時。連絡先は022(700)9107。

日本雑穀協会(東京)の表彰制度「日本雑穀アワード」のデイリー食品部門で、仙台市太白区秋保町湯元の菓子店「粉乃音」の焼き菓子4点が最高賞の金賞を受賞した。協会によれば、県内の同アワード受賞者は初めて。

表彰は雑穀の魅力を伝える味を強化した。試作に1年を費やし、これらを選んだのは、パウンドケーキとマフィン3点。いずれも粉類の3割に無糖不使用の岩手産雑穀を使い、ふくらし粉を全く使わず仕上げた。甘さは控えめで、ずっしりとした食感が特徴だ。

パウンドケーキはヒエをふんだんに使い、サツマイモと金時豆を添えた。マフィンをアロエジュースと、運送員、村井草智子さんは、今後も安心して安全な雑穀の焼き菓子を作りたいと意気込んでいる。

協会の認定資格「雑穀エキスパート」を持ち、各商品をアロエジュースと、運送員、村井草智子さんは、今後も安心して安全な雑穀の焼き菓子を作りたいと意気込んでいる。

アワードのデイリー部門は15年に創設。春と秋の年2回、表彰している。商品のおいしさや雑穀の生かす方法を審査する。粉乃音の賞は17年秋で、都内で9月末に授賞式があった。

粉乃音の営業は毎週月、金口曜と祝日の午前10時〜午後4時。連絡先は022(700)9107。

【ふわふわじゃない 雑穀マフィン】は®Piece Craft の登録商標です。



雑穀パウンドケーキ
【粉乃音焼】



噛む雑穀
【黍粟稗麦 雑穀バー】
*卵・乳製品不使用



【雑穀クッキーの
和製ラム酒漬けレーズン
バターサンド】
*卵不使用



【ふわふわじゃない 雑穀マフィン】
仙台みそ(左)たまご(中央)ねり胡麻(右)



雑穀スティックケーキ
【“どっさり”有機スパイスの
人参ケーキ】
*乳製品不使用



【オーガニック珈琲の
雑穀ショートブレッド】
*卵不使用