

9・10月 行事

お月見



お月見とは旧暦の8月15日に月を鑑賞する行事です。

この日の月は「中秋の名月」、「十五夜」、「芋名月」と呼ばれ、お団子やお餅、すすき、里芋などをお供えて月を眺めます。

旧暦は月の満ち欠けを基準にした暦のため、現在の太陽の動きを基準にした暦では毎年月日が異なります。今年の十五夜は9月13日（金）です。

～ 2019年 お月見行事食 弊社取扱商品のご紹介 ～

お月見ゼリー



お月見だんご（こしあん）



お月見だんご（みたらし）



行事食レシピ 「ビーンズ団子の黒蜜かけ」

もちもちの団子にふんわり青大豆が香ります。



献立栄養価（1人分）

エネルギー(kcal)	109	亜鉛(mg)	0.4
たんぱく質(g)	2.4	ビタミンA(μgRE)	0
脂質(g)	0.2	ビタミンB1(mg)	0.03
ナトリウム(mg)	2	ビタミンB2(mg)	0.01
カルシウム(mg)	19	ビタミンC(mg)	0
鉄(mg)	0.7	食物繊維(g)	0.6
マグネシウム(mg)	9	食塩相当量(g)	0

材料（1人分）

- ・ [青大豆ペースト（10g）](#)
- ・ [SNF 白玉粉（20g）](#)
- ・ 水（20g）（団子用）
- ・ 黒砂糖（4.2g）
- ・ 砂糖（1.8g）
- ・ 水（6g）（黒蜜用）

（※青色文字の材料は弊社取扱商品です。）

つくり方

- ①下準備をする。
 - ・ 青大豆ペーストは解凍しておく。
- ②ボウルに豆ペースト・白玉粉を入れて混ぜ、水を注いで耳たぶ程の柔らかさにし、直径2cmに丸める。
- ③熱湯に団子を入れて茹で、浮き上がってから1分程度煮て水に取り、ザルに上げて水分を切る。
- ④鍋に黒砂糖・砂糖・水を入れ、とろみがつくまで煮詰めて黒蜜を作る。
- ⑤③の団子に④の黒蜜をかける。

商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧ください

SN食品

検索

