



「つめっこやき」商品区別方法



- 赤○ひとつしるし……きのこづくし
- 赤○ふたつしるし……ごぼうけんちん
- 赤○みっつしるし……かぼちゃあん
- 赤○よっつしるし……はちみつりんご
- 黒○ひとつしるし……ねぎとなすの
辛し味噌
- 黒○ふたつしるし……ゴマあん
- 黒○みっつしるし……ふきのとうみそ
- 黒○よっつしるし……地鶏とそばの実
- しるしなし……クワの葉じゅうねんみそ
- 白ごま……高田梅あん
- じゅうねん皮……またたびじゅうねんづくし



※冷凍保存されたものの再冷凍は避けて下さい！解凍後は生ものとなりますので、なるべく早くお召し上がり下さい。



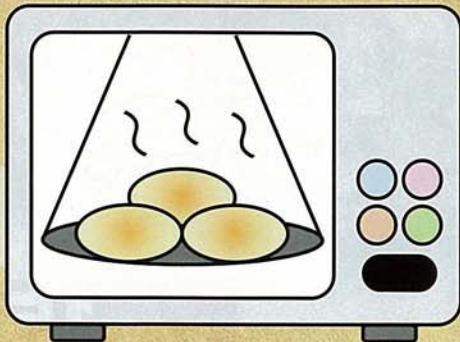
おいしい召し上がり方

※冷凍保存されたものは、自然解凍でも召し上がれますが温く召し上がる場合は、次のいずれかの方法でお願い致します。

①【電子レンジ使用】

つめっこやきを水でぬらしてラップをかけ、1個につき1分程度温めて下さい。

※ワット数・解凍状況によって多少異なります。



②【蒸し器使用】

蒸し器使用の後、フライパンかオーブンで仕上げして下さい。

約12分蒸して下さい。蒸しあがったものをそのまま皿に盛ると皮がくっつきやすくなるのでザルなどに取り出すと良いでしょう。



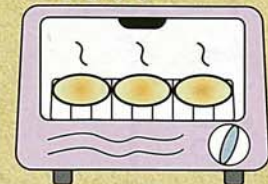
【フライパン使用】

弱火で焼きます。皮の表面に焦げ目ができて、カリカリと出来上がります。



【オーブン使用】

表面に焦げ目がついて、こんがり焼きます。



「元気」おがあちゃんの手作り健康食品～会津のスローフード～

会津そば つめっこやき

◆定番メニュー

ゴマあん

ごぼうけんちん

ねぎとなすの
辛い味噌

きのごづくし

地鶏とそばの実

◆季節限定メニュー

かぼちゃあん

はちみつリンゴ

クワの葉と
じゅうねん味噌

高田梅あん

ふぎのとうみそ

またたびじゅうねん味噌

- 【つめっこやき】
- ・ 郷土料理系
 - ・ 会津伝統野菜系
 - ・ 創作料理系
 - ・ 山菜系

※季節により具の内容が若干変わる場合があります。
※他に六ヶセット物もあります。



会津の郷土食「そば焼きもち」をベースに昔なつかしい会津の味を包みました。



会津では練ったそば粉を丸め、中にきのこと、納豆、小豆、野菜などを入れて
囲炉裏に灰の中に入れて焼いて食べる「そば焼きもち」があります。
「つめっこやき」は、この会津の郷土食をさらに美味しくするために会津で
採れた新鮮な食材をつつみ、さらに愛情と情熱をプラスしました。

■販売・お問合せ

福島県大沼郡会津美里町字川原町1823-1 つめっこやき本舗(会津本郷商工会)

TEL 0242-56-2594 FAX 0242-56-4877

各1ヶ **150円**