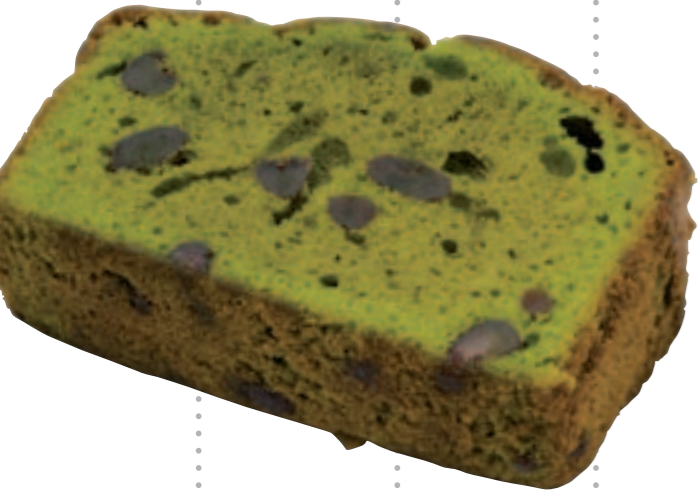


おいしさ  
いろいろ!

# 豆を使った和洋菓子

## あずき入り 抹茶のケーキ

**あずき**  
ふっくらと甘く煮たあずきは、パウンドケーキ、ロールケーキなどの洋菓子にも使われる。



## あんぱん

**あずき** **青えんどう**  
こしあんに桜の塩漬けを添えたもの、青えんどうが原料のうぐいすあんなど、あんぱんは種類豊富。



## 柏もち

**手亡** **白あずき** **大豆**  
黄色味がかったあんは、手亡や白あずきで作る白あんに大豆が原料のみぞを加えた「みそあん」。



## ようかん

**手亡** **白あずき** **あずき**  
あずきのあんを使ったおなじみのもののほか、手亡や白あずきで作る白あん製、それに抹茶を加えたものなどもある。



## シベリア

**あずき**  
あずきをベースにしたようかんと、スポンジケーキやカスタードでサンドした日本生まれの洋菓子。



## 生どら焼き

**あずき**  
あずきのあんとともに抹茶クリームをサンドした新しい味。あんとクリームを混ぜたものもある。



和菓子はもちろん、洋菓子やパンの世界でもさまざまな「豆」が活躍中。豆の種類で異なる甘い楽しみを、お茶の時間にぜひどうぞ。



## 豆のグラッセ

**そら豆** **青大豆**  
おたふく豆、一寸豆ともいわれる大粒のそら豆や、大豆の一種の青大豆を甘く仕上げた和スイーツ。



## 豆大福

**赤えんどう** **あずき**  
みつ豆などにも使われる赤えんどうを混ぜたもち生地の中に、粒あん(またはこしあん)がたっぷり!

## 甘納豆

**青えんどう** **大納言** **大福豆** **とら豆**  
豆を砂糖液に漬けて煮詰め、仕上げに砂糖をまぶした甘納豆。豆の種類による味の違いを楽しめる。



## 練りきり・きんとん

**手亡** **白あずき**  
四季折々の風物をかたどった上生菓子は、手亡や白あずきが原料の白あんを加工した練りきりあんで作られる。



## きんつば

**大納言**  
あずきの中でも大粒で上質の大納言を使用。きんつばは、豆のうまみをダイレクトに味わえる。



## もなか 最中

**あずき**  
粒あんやこしあんをもち米粉の皮ではさんだ菓子。皮の香ばしさとあんの甘さがよく合う。



## 鯛焼き

**あずき**  
粒あんのおいしさと、こんがり焼けた皮の香ばしさがマッチした、おなじみの庶民の味。

今年、2016年は、国連によって制定された「国際マメ年」です。この場合の「マメ」とは、油成分が多い大豆と落花生以外の雑豆(14、15ページ参照)を指します。豆は世界中で栽培されている重要な作物であり、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの栄養素を豊富に含む健康的な食品です。国際マメ年を機に、より多くの人々が豆のよさを知り、食べる機会を増やし、さらなる豆の生産促進、消費拡大につながることを期待されています。

ちなみに、日本では豆名月とも呼ばれる陰暦9月13日の十三夜にちなんで、毎年10月13日が「豆の日」です。

