

## 多様な食べ方ができる スティックタイプの切りもち

サトウの切り餅 いっぽん 10本入り  
／佐藤食品工業

ハムやチーズ・のりを巻く、あんこやコーンスープをつけるなど、アイディア次第でさまざまな食べ方が。1本ずつの個包装で無駄なく使える。



ピーナッツバター、みそ、ハチミツを混ぜたものにつけて食べるみそピーつけもち。



しゃぶしゃぶ用の豚肉を巻いて蒸し焼きにした肉巻きもち。

## もちによる窒息事故に注意！

もちを喉に詰まらせて窒息状態になる事故が絶えません。もちを食べる際には以下のようなことに注意しましょう。

- 1** もちは小さく切って、食べやすい大きさにしましょう。
- 2** 急いで飲み込まず、ゆっくりとよくかんでから飲み込みましょう。
- 3** 乳幼児や高齢者と一緒に食事をする際は、適時食事の様子を見るなど注意を払うよう心がけましょう。
- 4** いざという時に備え、応急手当ての方法をよく理解しておきましょう。

参考 Web 日本医師会「救急蘇生法」  
<http://www.med.or.jp/99/kido.html>

## ほどよい甘さと香ばしい 風味でおやつにぴったり

焼いて食べる あんこ餅 黒ごまあん／うさぎもち

黒ごまを練り込んだもち生地で、黒ごまあんを包んである。フライパンやホットプレートなどで簡単に焼けて、甘さと香ばしさを楽しめる。



もちの中に黒ごまあんがたっぷり。

冬の定番、鍋の具材に。

## 小さくかわいい丸もちは さまざまな料理に合う

杵つきちびころもち／たいまつ食品

いろいろな料理にぴったりの形と大きさにした小さなもち。気軽に加えられて、多彩な使い方ができる。



汁粉やぜんざいに最適。



軽くお湯に通すだけで食べられる。

## 5年間の長期保存が可能 非常食として備蓄できる

非常用・備蓄用切り餅／越後製菓

切りもち1kgを、酸素や水分を通さないバリア性の高いアルミで包装し、紫外線による劣化も防止。賞味期限5年で備蓄に適している。



## 熱湯に約3秒通すだけで 食べごろになる薄いもち

しゃぶしゃぶもち／たいまつ食品

鍋料理で食べるだけでなく、お好み焼きのトッピングなどにも使えるもち。おつまみにするのもいい。新潟県産こがねもち米100%使用。



具材をのせて焼くと簡単にピザ風に。

## 天然植物性色素で人気 キャラを描いたスタンプもち

ディズニー ツムツム 生きりもち／アイリスフーズ

スマホゲームで人気のキャラクタースタンプが切りもちに。1個30gと小さくて食べやすい。原料のもち米は国産100%。



©Disney

©Disney.Based on the "Winnie the Pooh" works by A.A.Milne and E.H.Shepard.

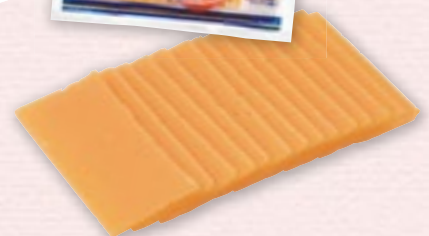
©Disney/Pixar



## スライスチーズ代わりに 使えるイタリア風のもち

チーズのようなうす切りスライス／越後製菓

プロセスチーズを練り込んだもちを薄くスライス。約1分の加熱でやわらかくなる。リゾットやグラタンのほか、ピザ生地に使っても。



奥村彪生先生  
おすすめ

## もちの おいしい食べ方

### ◆朝食にもちを 食べよう

おすすめしたいのは朝食にもちを取り入れることです。焼いてすぐに食べられるもちとは、トースト代わりにぴったり。ただし、冬の朝の起きるすぐは口がスムーズに動かないこともあるので、喉に詰まらせることのないよう気をつけてください。

朝にもちを食べることで仕事や勉強の効率がグンと上がるはずですよ。もちには腹持ちもよいので、とくに育ち盛りのお子さんの朝食には最適だと思います。

### ◆食べ方を 自由に楽しんで

もちを電子レンジで加熱して、かつおぶし、しょうゆと黒こしょうを加えて熱湯を注ぐ簡単雑煮が定番の食べ方です。

べ方です。もちをベーコンで巻いてチーズをのせ、トースターで焼いて食べるのもいいですよ。コーヒーにもよく合います。

揚げたもちに、だし汁と大根おろしをかければそれだけでちよっとしたおつまみにすることが出来ます。電子レンジで加熱したもちで肉みそを包み、餃子風にしてもいいです。

洋食なら、シチューに入れたり、マカロニのように細い棒状にもちを切ってミートソースを絡めるのもおいしいですよ。甘いものが好きな方は、あんこいっしょにチョコレートをもちに包んで食べてみてください。

もちはとても懐の深い食材で、相性のよい食材がたくさんあります。もっと気軽に自由に、もちを楽しんでほしいと思います。

