

ふじせいもち物語

もち処・和食処 三彩縮ふじせい
〒021-0882 岩手県一関市上大槻街3-53
Tel 0191-23-4536 Fax 0191-23-4537
URL www://fujisei.co.jp

ひと口もち膳

平成3年の開業に当たり、一関のおもてなし料理であるもち料理を出すことに決めました。多彩なお餅を気軽に召し上がっていただくには、と思案中のある日、九州の有田からなじみの陶器屋さんが営業にみえました。この日のおすすめは珍味入れ。様々な形、色とりどりの珍味入れが並んだテーブルを見た瞬間、ひらめきが走りました。これだ、この小さな器に一口サイズのお餅を入れよう！

9仕切りの松花堂に一口サイズのお餅が8個、真ん中には一関のもち料理に欠かせない大根おろしを据えました。汁もちを加えた9種類のもち料理は、H3年10月の開業日に「ひと口もち膳」と名づけてデビューしました。

まもなくお雑煮を付きの「ふじせいもち膳」が誕生。その後、お客様のご要望により香の物と具も召し上がっていただけるようにとスプーンを付けて現在の形になりました。

一関名物
ふじせいもち膳



*「ひと口もち膳」はふじせいの登録商標です。

※ お餅の成分

でんぷん	76%	水	15.5%
たんぱく質	6.5%	脂質	0.8%

※ こがねもち

昭和33年、信濃もち3号を母、農林17号を父として誕生。「こがねもち」は父の多収性を受け継ぎ、もち品種としては、かなり収量性が高いとされています。餅によし、赤飯によし、あられなどにもよしの上、東北の冷涼な地に適し、粘りとコシが強く、もち米の最高峰といわれています。



冷凍ひと口もち膳

生餅は硬くなるものですから、遠方へのお持ち帰りはできませんでした。平成16年の春、年配のご婦人から、「以前いただいたもち料理が忘れられないので送ってほしい」とお電話がありました。お送りできない旨伝えると「ぜひ冷凍品をつくってください。できるまで待っていますから」とのお返事。この一言で先延ばしにしていた冷凍品開発を決心いたしました。ところが急速冷凍した餅を自然解凍しても軟らかさに問題がありました。添加物なしの餅にこだわり、それでなおかつ軟らかさの持続する餅をつくりたい。必死で資料を集めました。そして、ついに水と米だけで硬くなりにくい餅をつく方法に出会いました。研究員の方を訪ねて試行錯誤の末、やっと満足するお餅ができたときは、お電話 いただいてから1年半経過していました。販売に当たっては数名のお客様にモニターをお願いしてご意見をいただきました。初めての通販。不安でなかなか販売に踏みきれないでいた私どもに「もうだいじょうぶですよ。始めてみたら。」と背中を押してくださったのはモニターになっていただいたお客様方でした。

平成17年9月、「冷凍ひと口もち膳」はホームページで通販を開始。一関のもち料理を全国にお送りしたいという小さな店の大きな夢が叶いました。

冷凍ひと口もち膳



湯煎解凍でつきたでの風味を味わえます