

□岩手県盛岡市 小原様♥
よく食べるのがあんこときなこくるみも好きですが、値段が高くと、家ではあまり口に入ることはない。



□岩手県和賀町 小澤様♥
私の実家岩手県大船渡では、よくお餅を食べます。毎年大晦日には、紅白歌合戦を観ながら、すり鉢でくるみをすり、家族で「ああでもない、こうでもない」と味見しながら、くるみだれを作るのが、我が家の年越しです。いつまでも続くといいな。



□福井県坂井市 高島様◆
昔ながらに、ウスとキネで餅をつきます。白餅のほかに、エンドウ豆や青のり、ぎんなんを入れます。お雑煮は具を入れないのが福井流です。餅の味を十分

に楽しめるのが良いと思っています。餅は正月にしか搗きません。福井にはずんだもちがないので、今年の年末にはずんだもちが食べたいです。



□奈良県桜井市 上平様♥
主人の実家の吉野では、お雑煮は味噌仕立て。丸い餅に丸く切った大根、里芋、人参を茹でていただきます。家人皆お雑煮が大好きで、お雑煮のお餅にきな粉をつけていただきます。ふじせいさんでいただいた「もち膳」、こないただき方もあるのかと目からうろこです。特に「えびもち」と「しょうがもち」が美味しかったです。



□埼玉県狭山市 栗原様♥
9種類のお餅が全部おいしかった。

特にしょうが味が美味しかったです。



□宮城県名取市 千葉様♥
山梨の出身ですが主人が宮城、もう40年以上住んでいます。私が小さい頃は姉妹が6人いたので、お正月の餅つきをする都度、姉から順番にあんこ餅を食べていくので、一番下の妹が食べるころは、姉は食べ終わってしまいました・・・懐かしく思い出していただきました。おいしかったです。また来ます。



□岩手県盛岡市 小山田様♥
お餅も好きですが、(お餅を搗く前)母が蒸かしたもち米を食べるのが好きでした。

皆様の貴重なもちのお話、思い出をおきかせいただきありがとうございます。つきたての餅のおいしさは格別。古里の懐かしい風景と共にいつまでも忘れない日本の味ですね。



もち処・和食処 三彩館ふじせい
〒021-0882 岩手県一関市上大概街3-53
Tel 0191-23-4536 Fax 0191-23-4537
URL www.fujisei.co.jp