

疎開先で

鎌倉 三松様

東京浅草生まれ。疎開で九州大分へ。切り餅ではなく丸い餅が珍しく、食べ過ぎた思い出があります。(5才で3こも食べた)近所の若い衆も集まって餅つきでは、あんこ、黄な粉、辛み餅などバラエティーにとんだ餅を食べることができたことは食料難時代のあつて大きな喜びでした。



高知のあんこもち

つくば市 津田様

私の生まれ育ったのは四国の高知。正月には近所の人が集まってもちつき大会。用意されたあんこを丸める係りと餅をのばす係り。伸ばした餅であんこを包みます。その多くは保存用で、正月が明けて

しばらくすると焼いて食べます。あんこが完全に包まれていないので、焼くと爆発し、外へ飛び出します。少しずつかじって食べ、最後はまた餅部分へたどりつくのですが、カリカリしておいしかったなあ。



二度目の来店です

東京都 中紙様

餅は大好きでこちらは二度目です。青森の小牧温泉が目標の旅でした。帰路一関で下車し、つきたての餅を食することも予定に入れており、実現できて大満足。東京まで2時間強。隣人にひと口もち膳のお土産用三人前を購入しました。早く喜ぶ顔が見たいです。

## 食べてけらい！

(食べてくださいの方言)

岩手県南から宮城県北は全国でも珍しいつきたてのもち料理が伝統食です。

\* 一関の伝統もち料理9種類が食べやすいひとロサイズで召し上がれる

「ひとロもち膳」は平成3年の開業と同時に誕生しました。その後、追加注文の多かったお雑煮をセットにした「ふじせいもち膳」が生まれましました。いずれも気軽にもち料理を召し上がっていただきたたく考案したふじせいのオリジナルもち料理です。食文化にふれるのは旅の楽しみのひとつ。一関ならではのもち料理を岩手路の思い出に加えていただければ何よりです。

## 冷凍品の一案内

お餅が好きな方へのお土産として、また故郷一関を遠く離れた方への贈り物としてもたいへん喜ばれております。

湯煎解凍でつきたての風味でお召し上がりいただけるよう工夫しております。

和食処・もち処 三彩館ふじせい

〒021-0882

岩手県一関市上大槻街3-53

TEL 0191-23-4536 FAX 0191-23-4537 URL <http://fujisei.co.jp>

ぜひお試しください。