

初早蕨

春浅い山々に二本の蕨が
仲良く向かい合うように伸び
皆を呼んでいる姿を表現

製作協力／全国菓子研究団体連合会会長 全国二六会連合会会長 西尾智司



【材料】二〇個分

●州浜

倍割求肥餅……………一五〇g

お湯（二〇〇℃）……………一七〇g

食用色素（緑）……………適量

上白糖……………四二〇g

トレハ……………一六〇g

寒梅粉……………二〇g

青洲粉……………一六〇g

白黄奈粉……………一〇〇g

A

●中餡

赤小豆生餡……………二〇〇g

冷水……………一三〇g

白双目糖……………一〇〇g

トレハ……………四〇g

ハローデックス……………二〇g

●仕上げ材料

青洲粉

【作り方】

① 倍割求肥餅を蒸し、お湯を入れ、火にかけながら緑色に着色しておく。

② Aの材料を混ぜ、①の中へ入れ、練り上げる。

③ 練り上がりの州浜を中餡で包餡しておく。

④ 初早蕨に手形で形どり、鋏で真ん中を切る。

⑤ 先の分を丸めながら下におろし、青洲子をつけ、蕨が大地から芽を出したように仕上げる。

■「トレハ」「ハローデックス」「TREHA」「トレハの四季」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

2004 24.04①3 トレハの四季 和15

