

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

青州粉

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

青州粉

【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」「TREHA」「ハローデックス」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。