



岩手

創業90余年、一関伝統のもち製品製造  
特許製法のもちで、  
新たなもちの世界を…

大林製菓

創業90余年の大林製菓(岩手県一関市山目町、大林学社長、0191-26-4005、Eメール fhpsb120@ybb.ne.jp)は、岩手県南部で古くから親しまれる「果報もち膳」、うるち米からついた「だんご」などを製造している老舗菓子店である。

一関・平泉では、「もち文化」が脈々と受け継がれ、季節の行事や冠婚葬祭、客人へのおもてなしなど、ハレの日にはもちを食してきた。約300種類にもなるもち料理のほか、もちに関する礼儀や言い伝えなども多く残されている。

本来は時間が経つにつれて硬くなるもちだが、つき立ての食感を、もつと身近に手軽に幅広く料理に活用していただきたいという想いから、3代目である現社長が公益財団法人岩手県南技術研究センターの小田嶋次勝所長とともに取組んだ末、ウルトラファインバブルを使用した

製造方法を開発、添加物を使用せずに時間が経っても柔らかいもちとして、一口サイズでつき立ての食感が楽しめる「ふわmochi」を商品化した。長期間の冷凍保存も可能で、解凍後5日間程度はつき立ての食感が楽しめるという。この製造技術は特許に登録され、同商品を使用したもち料理は、JALファーストクラスの乗客にも提供されて好評を得ている。

柔らかいつき立て↓切りもちにして保存↓焼く・蒸すなど調理、といった従来の食べ方のほかに、今後もちの新しい食べ方、親しまれ方が生まれる可能性を持った商品として注目されている。

特許技術により製造した「ふわmochi」だけでなく、さまざまなおもちは関連商品を開発している同社へ、もちのことなら何でもお問い合わせいただきたい。

今後、もちの新たな楽しみ方を提案していく

温めなくても柔らかく、冷えても硬くならない。  
自然解凍するだけの使いやすいサイズ



「ふわmochi」10個入



よもぎもちきな粉

一関産こがねもちのみ使用したよもぎもち。  
きな粉と黒蜜を添えてどうぞ

