



素材厳選の「だんご」と「大福」が自慢です。

茨城県オリジナル品種「常陸大黒」

「常陸大黒」は、平成14年に茨城県が育成したベニバナインゲン（花豆）の新品種です。
 「常陸大黒」は、涼しい気候を好むため、大子町をはじめとする茨城県北部の山間部で、高さ2メートルにもなる支柱にネットを張って栽培されています。

8月から9月にかけて、スイートピーに似た鮮やかな赤い花を咲かせ、11月に大きく実ったサヤを収穫。天日乾燥してサヤをパキッとむくと、中から3〜5粒の真っ黒な豆があらわれます。光沢のある美しい黒色は、体に良いアントシアニン色素によるもので、黒大豆の約3倍もの量が含まれています。

「常陸大黒」は、デンプン質系の上質な味わいで、煮豆や和菓子はもちろん、洋菓子にも良く合います。当店では、ふくらりと煮上げた「常陸大黒」を大福やだんごのあんに使用しています。

「大子産コシヒカリ」

だんごや大福に使っているのは、水と空気に恵まれた大子で丹誠込めて栽培されたコシヒカリです。当店では精米の状態で作入れ、店の奥の作業所にて一貫製造しているので、これまでにない出来たてのもちもち感を、ご賞味いただけます。



奥久慈屋 吉餅

茨城県久慈郡大子町袋田2247-7

TEL.0295-72-1155

■営業時間 8時30分～18時

袋田食品グループ

<http://www.fukuroda-foods.com/>



袋田土産のご購入やお食事にごんにやく間所

TEL 0295-77-5011(代)
FAX 0295-77-5022

ゆば豆腐製造販売 ゆば(代)
TEL 0295-72-1711(代)
FAX 0295-72-1711

茨城県久慈郡大子町袋田2698-8
■営業時間 8時30分～18時
【地方発送承ります】
※送料は有料となります。



天然温泉日帰り入浴施設 袋田温泉 間所の湯

TEL 0295-79-1126(代)
FAX 0295-79-1127

茨城県久慈郡大子町袋田
字滝ノ上2642-7

■営業時間
平日/9時30分～20時
土・日・祭日/9時30分～21時



奥久慈での気持なご宿泊に リゾート在奥久慈 福寿荘

茨城県久慈郡大子町油田2694
TEL 0295-72-0580(代)
FAX 0295-72-3932

奥久慈屋 吉餅

おへんごやだんご

買って良し!

もらって良し!!

食べて良し!!!





袋田の滝への道すがら、
旨いだんごと大福、
美味しいお茶で一服いかが。



「だんご」

茨城県が誇る「大子産コシヒカリ」を使っています。
つきたての柔らかさをご賞味ください。



みたらしだんご



ゴマあんだんご



抹茶だんご



大黒だんご・大黒草だんご



むらさき芋だんご



粒あんだんご



こしあんだんご

「大福」

ふっくらと煮上げた「常陸大黒」をあんに使用しています。
草大福には「茨城産よぎ」を練り込みました。



大黒草大福



大黒大福



大栗大福



豆大福



吉餅 草大福

旅のお供にぴったり



揚げおかき

甘味で、ほっと一息。

店内でお召し上がりいただけるメニューも、用意しています。



大黒あんみつ



大黒ぜんざい



大黒生羊羹



大黒わらびもち



大黒煮豆



奥久慈
りんごジュース

里美飲む
ヨーグルト

だんごと大福ができるまで

出来たての柔らかさが味わえるのは、店の奥の作業所にて毎日製造しているからです。



1. 洗米

大子産コシヒカリを丁寧に洗います。



2. 浸水

お米の芯まで、十分に浸水させます。



3. 蒸す

せいろを使って、ふっくらと蒸し上げます。



4. こねる

粘りけがでるよう、熱いうちに機械を使ってこねます。



5. 杵つき

杵つきを再現したもちつき機で、モチモチになるまでつきます。



6. 完成

オートメーションによる清潔な環境で、直接手に触れることなくあんを包みます。



煮豆作り

銅鍋をつかって、ふっくらと煮ています。