

真つすぐで頑固な味ゆえ、 永く愛され続けています。 七越の手揚げもち。

上質のもち米を丹念につきあげ、

成型した生地を約20日間かけて陰干しする。

晴れた日を狙って行われる天日干しは、

1回になんと5トンにもものぼるといふ。

最後に天日干しをすることで独自の生地をつくり、

さくさくとした食感を生みだす。

手間ひまを惜しまずに、昔ながらの手造りだから、

どこか心安らぐ懐かしさを覚える。

その素朴な味わいは、噛みしめるほどに米の甘さが増す。

どんな味付けにも実に絶妙にマッチングする。

ガリツ サクツ シワー

口の中ですべてがひとつの味わいとなってコラボレーションする。

またひとつ、口に頬張りたくなる。

