

もっと！ もち米プロジェクト

※
22

毎月10日は
「名寄もち米の日」

問い合わせ
名寄市食のモデル地域実行協議会
(農務課農政係・風連庁舎1階)
☎01655③2511(内線312)
ホームページ
<http://nayoro-mochigome.com/>

名寄市はもち米生産日本一のまちです。もち米を市民の皆さまの誇りとし、子どもたちが自慢できるふるさとづくりを進めるために「もっと！もち米プロジェクト」を実施しています。

2017輝け！新春なよろもちつき大会を開催しました！

1月14日(土)に駅前交流プラザよーなで「新春なよろもちつき大会」を開催しました。このもちつき大会は、市民の皆さんと一緒に新年を祝うために企画したものです。もちつきのほか、つきたてのおもちを使ったお雑煮の無料提供が行われるなど、会場は大いに賑わいました。



なよろもち大使によるもちつき実演。みんな目が釘付け！



ミス北海道米の渡邊汐里わたなべ しおりさんが会場に駆けつけてくれました。



名寄産もち米を使った日本酒・本みりん・甘酒の試飲も行われました。



二人で仲良くもちつき！



お母さんと一緒にもちつき♪



つきたてのおもちはおいしい～

名寄のもち米ってこんな商品にも使われているんです その②

商品名 **もち米甘酒** / 販売者 **名寄振興公社(なよろ温泉サンピラー)**



名寄のもち米を使った「甘酒」がついに誕生しました！この甘酒は、酒粕を使わない方法で発酵させているため、アルコールが含まれていないことからお子さんも楽しんでいただけます。通常の甘酒に比べるとさっぱりした味わいで、もち米の甘さがほんのり口の中に広がります。瓶の中にはもち米の粒もたくさん入っており、名寄のもち米を感じられる一品です。

※なよろ温泉サンピラーで購入できます。

商品メモ

名寄産はくちょうもちを100%使用した甘酒は、同様の製法で作ったうるち米の甘酒と比べると甘みが強いのが特徴です。ぜひお試しあれ。