

国産材料にこだわり、
出来立てをお届け！



中本さん
「美味しかった」という言葉が一番嬉しいです。川崎観音様への出店は、50年以上続いています。(8月以外)

中本もち店



昭和37年創業で、今年60周年を迎えた「中本もち店」。2代目夫婦で頑張っています。皆なの大好きなお餅の色々を中本さんに聞いてきました。取材・編集/大下

大きいお餅も、小さいお餅もおまかせの杵つき餅つき機。50年来のレトロですが今でも現役！

【餅づくりの昔と今…】

今では餅をつくのも切るのも機械ですが、昔は臼と杵でついた餅を竹のへらで切って丸めていました。お餅の出番はやはりお正月！12月頃が一番出荷が多いです。30年ぐらい前まで、洋上でお正月を迎える船員さんが11月頃から正月餅を購入しに来店していたそうです。

【お餅と言えば餅まきですね。】

現在はお餅の店頭売りはせず、棟上げやイベント、お祭りでの餅まき用のお餅や誕生餅、その他、注文に応じて各種お餅、赤飯を製造しています。最近では上棟式をする家も少なくなりましたが『縁起物で、近所への顔見世の意味もあるので、棟上げをしたらぜひ餅まきを』。出荷当日の朝、早い時には5時頃から製造するので、納品時はまだ柔らかくとても喜ばれるそうです。防腐剤不使用なので賞味期限は当日中です。(保存するときは冷凍を！)

市内の朝市やマルシェ、みなとのミーツなどにも出店しています



観音様の縁日。赤飯おはぎは風味を活かすため、きな粉は後掛け！

♪美味しいお餅ができるまで♪



↑冷ましたお餅の表面の余分な粉を落とします

【こだわりは品質と安全！食品ロスを減らし、全て受注生産！！】

毎月川崎観音様の縁日の出店用に製造しています。紅白餅の他に、あん餅、平餅、よもぎ餅、赤飯、赤飯おはぎ、半生かき餅(期間限定)、凍り餅も出来ます。あん餅の“あんこ”は、北海道産小豆を使用した自家製。もち米は県産米、よもぎは国産。防腐剤は不使用で頑張っています。

1つつ丁寧
袋に詰めます



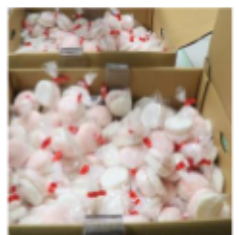
凍り餅は寒のうちについて干して、保存食として1年ぐらいOK！焼いたり、油で揚げたりして頂くと美味しいそうです



【良い塩梅って難しい】

塩を使うものもあります。寒い時期にだけ作る塩餡餅は、砂糖を一切使わず塩のみで味付けした“あんこ”を使用。他にも、普通はうるち米ともち米を半々使い、半分つぶした半殺しと言うものを使うところ、赤飯をあんこでくるんだオリジナルの“赤飯おはぎ”も是非ご賞味いただきたいです！

“あんこ”の塩加減は少なくとも多過ぎてもダメ。加減が難しいそうです。使っている塩はオーストラリア産のナチュラルレイクソルトというとてもマイルドなミネラル塩です。



↑餅まき用紅白餅の出来上がり！

■DATA

【住 所】周南市権現町 7-23
【T E L】0834-21-2324