



【焦がしキャラメルおこし】【紅花おこし】【ゆざのひとくちポン5種類(ごま、苺、カレー、ラ・フランス、ココア)】

ふっくらお米のさっくり懐かしいおやつ

事業所名:おこし工房 さくらグループ 代表:奥山 裕美子 住所:〒999-8316山形県飽海郡遊佐町豊岡字村免42

TEL/FAX:0234-72-3623

販売店○道の駅鳥海ふらっと TEL:0234-71-7222 ○ぼっぼや(遊佐駅内) TEL:0234-72-3758

遊佐町自慢のお米、その味を実感するにはシンプルに食べるのが1番!愛情いっぱいの手作りおこしはいかが?原料には遊佐町の“開発米”を使用。加熱したお米一気に圧力をかけて膨らまし、手際よく蜜を絡めて乾燥。山形県産の紅花を混ぜ込んだ紅花おこしは、抹茶、赤梅酢、ココア味の3種入りで、お茶の間でも大人気です。

ゆざのひとくちポンは、より手軽に食べられることをコンセプトに、遊佐カレーや山形県産のラフランスパウダーといったフレーバーの素材にもこだわりました。異なる5種の味わいをお楽しみください。

そして長年の技術から、焦がしキャラメルおこしが登場。これまでなかった香ばしさとサクサク感が大満足の一品です。また、地元の乾燥野菜と食べる

グラノーラや、季節ごとに企画されるお花やハート型のおこし、ひなおこしなどたくさんの商品も。さっくりと口の中でほどけ、おいしさ広がるおこしは、日々のお茶請けやおやつに、ぜひお選びください。

