

奈良・吉野
坂利製菓所

吉野の葛餅

鎌倉時代から続く山家で受け継がれて来た
本葛で作る葛餅を職人が再現しました。



江戸時代中期の百科事典『和漢三才図絵』に「和州(大和)の
くず根を吉野でさらした葛が最上」と記載があります。
400年以上前から、日本に轟く
葛の代表的な産地が吉野です。

「吉野」は、奈良県・吉野の事です。

”ほんまもん”の葛餅って

こんな味がするんや!!!



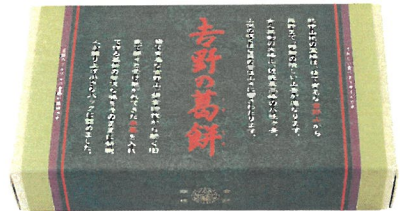
吉野本葛

マメ知識

関東のくず餅は、小麥澱粉で作るため、白濁した仕上がり。吉野の葛餅は、本葛粉で作るので、透明感があり、ぶるるとしてコシのある食感が特徴です。関東と関西では、原材料が異なります。



葛の花



世界遺産に指定された吉野・熊野地域の深い深い森の緑を表現しています。

1,880円 (税込)