

mori もりもと moto

# おかしはなし

VOL.10 いっすんぼうし



「よし、みやこへ  
いってまいります！」  
おはしでふねをこぎながら  
みやこをめざしました。

Produced by 2016  
Picture Book School



COLLABORATION  
with  
**mori  
moto**

「いっすんぼうし」は  
和菓子職人が  
おんでくれました！



morimoto 和菓子の

# そざいずかん

「たまご」の  
ひみつ？

たまごの殻の内側は、白身と呼ばれる透明な「卵白」と、黄身と呼ばれるオレンジ色の「卵黄」からなっています。鶏のたべるエサによって、「卵黄」の色みやたまごの味味が変化します。また、たまごの殻には「白いたまご」と「赤いたまご」がありますが、それは親鶏の違いなんです！  
たまごは、栄養の宝庫。免疫力を高めてくれたり、老化防止や美肌づくりにもいい「必須アミノ酸」がたっぷりで、



## たまごのおかし

たまごは、和菓子のおいしさの決め手となる重要な食材です。白餡とたまごの黄身を合わせた黄身あんや、どら焼きの皮、かすてらなどに使用されています。



黄身の  
おまんじゅう

## 北海道のたまごの産地は？

北海道内でも各地でたまごの生産がおこなわれていますが、もりもと本店のある千歳市のたまご生産量は道内でもトップクラス！もりもとでは、千歳産の「こくまろ」という濃厚な黄身が特徴のたまごを使用した和菓子もつくっています。

