

“元気の源” おもちパワー!

おもち祭り

参加
無料

スペシャルイベント開催!

開催日

10月5日(土) 10:45
~
18:00

場所

ジャズドリーム長島 サウスエリア
サザンベルスクエアステージ

全国餅工業協同組合による

大もちつき
大会

ご家庭で簡単調理

おもちお手軽
クッキング

おみくじで運試し

おもち
大明神

飛び入り参加OK!

ちびっこ
もちつき体験

勝ち残ればビッグプレゼント!

おもち
○×クイズ

クイズに答えて挑戦!

10月10日は
「おもちの日」
大抽選会



10月10日は長年、スポーツの秋を象徴する「体育の日」として親しまれてきました。スポーツにこそしみ、運動会などで汗を流すこの時期には、スポーツと健康に最適な食べ物であるお餅をぜひご賞味頂きたい。そんな思いから、旧体育の日である10月10日を「おもちの日」と制定しました。

10月10日は「おもちの日」



全国餅工業協同組合

おもち料理メニュー公開中!!
<http://www.omochi100.jp/>

おもちミュージアム

検索

プログラム内容と各イベントの開催時間は裏面をご覧ください。

“元気の源” おもちパワー! 10月5日(土) 参加・観覧無料

おもち祭り スペシャルイベント

主なプログラムのご案内

大もちつき大会&ちびっこもちつき体験

全国餅工業協同組合による大もちつき大会を開催。

日本に古くから伝わる伝統行事「もちつき」の素晴らしさをご体感ください。

スタート時間 ▶ ①10:45～ ②13:20～ ③15:25～ ④16:30～

各回、つきたてのおもちを来場者のみなさまにご提供致します。(数に限りがありますので、品切れの際はご了承下さい)

おもち〇×クイズ

大もちつき大会の1回目(10:45～)の終了後に、おもちに関する〇×クイズを開催します。みごと勝ち抜いた方々には、景品をご用意しています。

ぜひ、ご参加ください。

おもちお手軽クッキング

市販のお餅を使った、誰でも手軽にできるおもち料理をご紹介します。ご家庭でのレパートリーのひとつにぜひ加えてください。

①12:20～ ②14:25～

※数に限りがあります。試食はお一人様1回限り。

10月10日は「おもちの日」大抽選会

パネルクイズに回答いただくことで、抽選会に参加いただけます。

※お一人様1回限り。

賞品の数には限りがあります。

開催時間 10:45～17:30

おもちはなぜ“元気の源”なんだろう?

すごいぞ おもちパワー!

おもちには運動をする時のおもちエネルギー源である「炭水化物(糖質)」が豊富に含まれています。

同量のご飯と比べて35%も多く含まれているため、運動時の栄養補給にはぴったりの食品です。

糖質は脳にとっても大切!

糖質は脳の細胞を動かすためにも欠かすことのできないエネルギー源でもあります。

お子さんの夜食など勉強中のエネルギー補給にもおすすめです。

緊張していても 食べやすい!

運動会や大切な試合の前には、誰だって緊張してしまうもの。でも、そんなときこそ「おもち」がおすすめ!

お茶碗1杯のご飯は食べられなくても、おもちなら2個や3個平気でペロリなんてこともあるのです。

おもちの腹もちがいい!

「おもちの腹もちが良い」といわれ、マラソンやサッカーなど持久力が必要なスポーツにピッタリです。

肝心な時に「おなかがペコペコで力が出ないよ～」なんてことがないように、おもちで栄養補給しましょう!

ぜひ、国内産水稲もち米100%で作られたおもちを!

おもちの原料がどんな場所で、どのような方法で栽培されて、どのように流通しているかはとても大切なことです。

正しい品質管理のもとで「国内産の水稲もち米だけでつくった包装餅」には、右のマークがついています。

お買い物の際はぜひ、このマークがついているかお確かめ下さい。

ご存じですか。このマーク



このマークは

国内産水稲もち米100%で作られている商品に表示しております。



全国餅工業協同組合

おもち料理メニュー公開中!!
<http://www.omochi100.jp/>

おもちミュージアム

検索

“元気の源”おもちパワー！「おもち祭り」

10月5日(土)、三重県桑名市にあるアウトレットパーク「ジャズドリーム長島」にて、おもち祭りスペシャルイベントが開催されました。会場となった「ジャズドリーム長島」は、国内最大級の約240店舗が集まる広大なショッピングモール。名古屋を中心に愛知・岐阜・三重の東海3県をはじめ、関西方面からも多くの人々が訪れる人気スポットです。当日朝まで空模様が心配されるなか、全餅工もちつき隊の勇壮なパフォーマンスによって、雨雲も吹き飛び、まさに晴れやかな一日となりました。

「大もちつき大会」でおもちの魅力と伝統を披露！

まずは全国餅工業協同組合を代表して、樋口元剛副理事長が国内産水稻もち米100%で作られる包装餅の素晴らしさをPR。

切り餅をお買い求めの際には、全餅工の赤い八角形のシンボルマークを目印にして頂くことをお伝えして、ステージが幕を開けました。

ステージ上とその前面には、計4台の臼が設置され、勇ましい口上に合わせて全餅工の加盟各社の精鋭たちによる大もちつき大会がスタート。

4台の臼で一斉にお餅が搗かれる様子は圧巻です。

会場に集まったちびっ子たちには、実際にもちつきを体験してもらいました。

杵を振り上げるお子さんの笑顔と、それを写真に撮るパパやママたちの様子は微笑ましかぎりです。

「楽しかった」「またやりたい」「自分がついたおもちを食べるなんてサイコー！」とご好評を頂きました。惜しくも体験できなかったお子さんたちは、本当にごめんなさい。

そして、お待ちかねの「ふるまい餅」。

つきたてのお餅を手際よくちぎり、あんこときなこの2種類の味付けでご提供しました。滋賀県産の羽二重糯を、“益々繁盛(升升・半升)”の語呂にあわせて二升半用意しましたが、毎回長蛇の列ができ、あっという間になくなるほど大好評です。

「想像以上においしい！」「ウチの子がこんなにお餅が好きだとは思わなかった」「今度、朝ごはんやおやつに出してみようと思います！」など、様々な声を頂きました。

「大もちつき大会」は、夕方までに計4回開催され、お餅の美味しさをたくさんの方々に実感して頂きました。



「おもちお手軽クッキング」で、新レパートリーを提案！

大もちつき大会の他にも、ステージでは各種ミニイベントを開催。

「おもちお手軽クッキング」では、ご家庭で手軽に試せる切り餅を使った料理をご紹介します。

1回目は、小倉バターもち。

アツアツのお餅に、相性抜群の小倉バターをトッピング。

2回目は、餅のみそ田楽。

名古屋名物の赤味噌がお餅の香ばしさとベストマッチ。

「朝食のトーストの代わりにいいかも・・・」「今度、お酒のつまみにしてみます」など、様々な感想を頂きました。

詳しくはレシピをぜひご覧下さい。

「おもち〇×クイズ大会」では、来場者に参加して頂き、お餅に関する雑学クイズを実施。

意外な難問に多くの方が引っかかってしまい、ジャンケンでの決着となりました。

みごと優勝したのは、愛知県からお越しの伊藤星来さん。

優勝賞品はなんと、切り餅1年分！2～10位の方には切り餅60個（20袋）をプレゼントさせて頂きました。

その他にも、各種催しで一日中お餅三昧！

また、会場内ではお餅の素晴らしさやスポーツとの関係を伝えるパネルを展示。

さらに、そのパネルから答えを見つけ出す「パネルクイズ」を実施して、回答後には「大抽選会」にチャレンジするシステムを導入しました。

ショッピングに訪れた多くの家族連れやカップルが、足を止めてパネルクイズと抽選会にチャレンジ！

1等賞はお餅1年分（2名）、2等賞はお餅半年分（6名）など、豪華賞品をご用意し、「10月10日はおもちの日」の認知拡大、切り餅の消費促進PRを行いました。

そして、抽選会場からイベントステージへと続くアプローチには、佐渡トライアスロンでも活躍した、「おもち大明神」が鎮座。

愛くるしい表情が子どもたちだけでなく大人にも好評で、おみくじを引いたり、記念撮影をする姿が見受けられました。



小倉バターもち

名古屋モーニングの定番小倉トースト。小倉バターはお餅との相性抜群！
アツアツのお餅にバターがじんわり溶けておいしい！



材料(1人分)

切り餅	1個
つぶあん	大さじ2
バター	適量

作り方

- ① 餅を半分に切る。
- ② オーブントースターで餅を焼く。
- ③ 餅が焼きあがったら、つぶあん大さじ1ずつと、バターをそれぞれの上に乗せて出来上がり。

ポイント

トースターにアルミホイルを敷き、餅にバターを上に乗せてから焼くと、餅の表面にバターが染み込んで違った味わいを楽しめます。

餅のみそ田楽

名古屋の赤味噌はお餅との相性も抜群！

香ばしくもちりとした焼き餅に濃厚な赤味噌がよく絡みます。



材料(2人分)

切り餅 1個
こんにゃく 1/2枚

A 水 400ml
だしの素 小さじ1
しょうゆ 小さじ1

B 赤味噌 25g
砂糖 25g
酒 小さじ1
みりん 小さじ1
水 小さじ1

作り方

- ① 鍋にAとひと口大に切ったこんにゃくを入れ、ひと煮立ちしたら弱火で10分煮る。
- ② Bをよく混ぜ合わせ、電子レンジで様子を見ながら約1分間加熱する。
- ③ 餅は4等分に切り、オーブントースターで焼く。
- ④ ①のこんにゃくと、③の餅をくしに刺し、②の田楽みそをかけて出来上がり。

ポイント

練り物や大根も煮て、ホットプレートで餅を焼きながらのワイワイ田楽パーティーもオススメ！