



# 姫路市香寺町の特産品 「はりまもちこ」

香呂・溝口駅前活性化委員会

## 香寺町恒屋地区で 栽培されたもち米を使用

姫路市香寺町は昔から特産品と呼ばれる商品がありませんでした。そこで香呂・溝口駅前活性化委員会を発足し、農産物を特産品としてPRすることが決定しました。特産品「はりまもちこ」は、香寺町恒屋地区で栽培されたもち米を使用したプレミックスです。1年以上かけ試作を繰り返し完成しました。



「播磨国風土記」にも登場する歴史ある町  
恒屋城跡と棚原山に囲まれ、  
澄んだ空気と綺麗な伏流水で  
育ったもち米



香呂・溝口駅前活性化委員会

〒671-2103 兵庫県姫路市夢前町前之庄1434-15

●お気軽にお問合せ・ご相談ください。

☎079-336-1368

## はりまもちこ

姫路市香寺町恒屋地区で栽培されたもち米を加古川市にある粟林食産で「プレミックス」(穀類粉、牛乳、はちみつ、植物油などを用途別にあらかじめ適切な比率に調合した調整粉)し、1年かけて試作・試食を繰り返した末に完成しました。香寺町恒屋は、「播磨国風土記」にも登場する歴史ある町。恒屋城跡と棚原山に囲まれて、澄んだ空気と綺麗な伏流水で育ったもち米を栄養価を残した分づき米を焙煎し、プレミックスとして仕上げています。

### 特長として

焙煎したての香ばしさ・弾力があってもちもち・もち米の味を感じる



### レシピ紹介

## スイーツに適したプレミックス、プレーンのほかに3種類。レシピをご紹介します。

### 【アーモンド袖餅子】

〔材料〕

はりまもちこ<アーモンド> 100g/1袋  
 醤油…小さじ1/2  
 水…60~70ml  
 片栗粉(コーンスターチ、きな粉でも可)…適量



〔調理方法〕

- ①はりまもちこアーモンドに水60~70ml・醤油小さじ1/2を加えてスプーンでよく混ぜる。
- ②レンジ600wで1分30秒加熱し、取り出してよく混ぜる。
- ③再度レンジ600wで1分30秒加熱し、軽く練ったら片栗粉を広げたバットかお皿に出し、全面に片栗粉をまぶす。
- ④好みの大きさにカットして、切り口にも片栗粉をまぶして出来上がり。

### 【抹茶クレープ】

〔材料〕

はりまもちこ<抹茶> 70g/1袋  
 豆乳又は牛乳…170g  
 油…少々



〔調理方法〕

- ①はりまもちこ 抹茶70gに豆乳又は牛乳を170gを少しずつ加えて混ぜる。
- ②フライパンをよく熱し、油をなじませ一度火からおろし温度を下げてから生地を流し入れ弱火~中火で焼く。
- ③ふちが剥がれてきたら裏返して20~30秒焼き上げる。

### 【もちもちスティック】

〔材料〕

はりまもちこ<黒ごま> 75g/1袋  
 絹ごし豆腐…50g(水気を軽くふき取る)  
 片栗粉…少々(打ち粉用)  
 揚げ油  
 自然塩…適量



〔調理方法〕

- ①はりまもちこ 黒ごま75gに絹ごし豆腐を入れてしっかりとこねる。
- ②縦5cm・横15cm・厚さ1cm程度に形を広げ、1cm幅に切る。
- ③170℃に温めた油でじっくりと揚げる
- ④揚げ立てに自然塩を適量ふりかけて出来上がり。

### 香呂・溝口駅前活性化委員会とは

地域活性化を目的に開催している駅前デーワン祭りを、校区連合自治会と合同で開催。プロ演歌歌手の歌謡ショーと中寺校区婦人会の総踊りや、恒屋城址保存顕彰会の法螺貝と武者行列等で祭りを盛り上げ、地域の活性化を図る。



お問合せ先

### 香呂・溝口駅前活性化委員会

〒671-2103 兵庫県姫路市夢前町前之庄1434-15

TEL.079-336-1368

HP [https://www.himeji-tenjikai.com/company/55kouro\\_mizoguchi.html](https://www.himeji-tenjikai.com/company/55kouro_mizoguchi.html)



会社概要

社名	香呂・溝口駅前活性化委員会
代表	壺阪 豊之
事業内容	地域活性化 地元特産品開発・販売・PR活動