

素甘

月見だんご (3ヶ入)



【商品名】月見団子 (3ヶ入) 素甘
 【商品規格】約30g/個 ※一粒あたり約10g
 【アレルギー (28品目)】なし
 【調理法】自然解凍でご使用ください。
 【原料配合】

上新粉 40.66% (愛知県他)
 砂糖 18.48% (タイ他)
 でんぷん 0.99% (北海道)
 酵素 0.43% (日本他)
 着色料 (クチナシ) 0.01% (台湾他)
 水 39.43% (愛知県)



献立例

- ・里芋カレー
- ・ごま和え
- ★月見だんご
- ・さつまいもごはん
- ・唐揚げ
- ・のり酢和え
- ・のっぺい汁
- ★月見だんご

商品特徴

和風の献立にぴったり！昔ながらの甘さを抑えた素甘タイプのお団子です。お月様をイメージした“黄色いお団子”を一粒入れており、着色は天然着色料 (クチナシ) を使用しています。28品目アレルギーフリーの商品ですので、アレルギーをお持ちのお子様でも安心してお召し上がりいただけます。

十五夜とは??

1年で最も空気が澄み渡る時期に、月見団子やすすきを飾り、綺麗な満月を眺め楽しむ日。旧暦の8月15日に行われていたため、「十五夜」といわれています。

秋の収穫期でもあるため、別名「芋名月」とも呼ばれます。無事に収穫を終えたことに感謝を込めて、収穫物の里芋を供える風習もあります。

2021年の十五夜は、9月21日(火)!

十五夜の歴史

十五夜のお月見は、「平安時代」に中国から日本へ伝わりました。初めは貴族の間で広がり、月を眺めながらお酒を飲んだり、船の上で詩を読んだり楽器を弾くなどして楽しんでいました。

庶民の間に広まったのは、「江戸時代」に入ってから。十五夜の時期は秋の収穫期でもあるため、平安時代の貴族とは異なり、“収穫祭”の意味合いが強く、無事に収穫できた喜びを分かち合い、感謝する日でした。

平安時代と江戸時代、それぞれの楽しみ方が合わさり、現代の十五夜へとつながっているのです。

栄養成分 (100g中) / 七訂引用 自社計算値

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄
Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg
223	45.5	2.5	0.4	51.4	0.2	1	37	3	10	39	0.3
亜鉛	レチノール	β-カロテン当量	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンC	食物繊維水溶性	食物繊維不溶性	食物繊維総量	食塩相当量
mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	g	g	g	g
0.4	0	0	0	0.04	0.01	0.5	0	0.0	0.2	0.2	0.0

株式会社 ピアット

TEL: 048-422-0081 / FAX: 048-422-0080
 HP: <http://www.piatto.co.jp/>

<販売者>
 (株) ピアット
 <工場所在地>
 愛知県