



今までの  
レシピ集はこちら

かんたん

# レシピ

Let's cook!

手作りあんこで懐かしい味わい  
ぜんざい



寒い季節になると食べたくなる温かい  
甘味。今回は「甘食・茶屋 結」に、小豆  
から作る本格「ぜんざい」のレシピを聞  
きました。お鍋でコトコト、ゆっくりと炊き  
上げて。



教えてくれた先生  
甘食・茶屋 結  
代表取締役  
佐々木隆行さん

## 甘食・茶屋 結(ゆわえ)

福島市森合字台7-1  
TEL024-572-3160  
営業時間/10:30~18:00  
定休日/月曜日  
(月曜日が祝日のときは翌火曜日が休業)

## 作り方

- ①小豆を軽く水洗いし、大きめの鍋に多めに水を入れ、弱火で1時間弱煮る。
- ②小豆が数粒浮いてきたら、重曹を入れて火を止める。そのままふたをして、30分ほど蒸らす。
- ③一旦ザルにあげ、水を全部捨てる。
- ④小豆を鍋に戻し、ひたひたより少し上になるように水を張り、弱火で1時間弱煮る。豆が水分を吸うので、減った分、少しずつ足し水をする。
- ⑤1、2粒取り出して9割がた煮えたら(少し芯がある程度)火を止める。ふたをして30分ほど蒸らす。
- ⑥蒸らしている間にきび糖、上白糖、グラニュー糖、黒糖をまとめ、100ccのお湯で溶いておく。
- ⑦蒸らし終わったら、皮ができるだけ傷つかないように静かに鍋の水を捨てる。
- ⑧鍋に戻した小豆に⑥を入れて、1時間程度、弱火でコトコト煮込む。煮詰まってきたら焦げないように混ぜ、あんこが好みの硬さになる少し前に塩を適量(ひとつまみ程度)入れる。
- ⑨できるだけ平たい器にあげ、粗熱が取れるまで放冷し、あんこの完成。
- ⑩出来上がったあんこ130gの水(30ccが目安)でのばし、好みの硬さになるまで火を入れる。
- ⑪器にあげ、餅や白玉をのせれば出来上がり。

## 材料(約7人分)

小豆	300g
水	適量
きび糖	270g
上白糖	60g
グラニュー糖	45g
黒糖	8g
塩	適量
重曹	小さじ1
餅や白玉	お好みで

手作りあんこに  
チャレンジ!

