

松栄堂名物

ごま摺り団子

美味しさの ヒミツ

管理栄養士に
聞いた

ごまの良さ

ごまは、必須アミノ酸や、オレイン酸などの不飽和脂肪酸を含む栄養価の高い食材です。そんなごまの健康効果を最大限に高めるためには、硬い外皮を除いた吸収効率の良い「すりごま」にさせていただくのがベスト。ごま摺り団子は、ごまの栄養を余すところなく体内に取り入れることができますね。

一般財団法人広南会 広南病院
管理栄養士 / 医学博士

五十嵐 祐子さん



ヒミツ
02

食べやすい一口サイズ

ごま摺り団子の大きさは直径約3センチ。この一口サイズにした理由は、口の中でごま蜜がプチっとはじける感覚を楽しんでほしいから。サイズを大きくしてしまうと、噛み切ったときに、たとえば小籠包の肉汁のようにごま蜜が飛び出てしまいます。そのくらい、ぶにゅっと・とろっとした食感なのです。



ヒミツ
01

プニッとした食感

餅生地には2種類の米粉を配合しています。米粉はどちらも東北産のものを使用し、その年のお米の出来や状態によって配合を変え、もちもち感を均一に保っています。また、団子にする前に必ずお餅をつくことにより弾力をアップ。さらに冷凍販売にしていることで、食感の良さをキープできているのです。



ヒミツ
03

とろーりごま蜜

ごまを使った餡は数あれど、ここまでとろりと流れるような食感を実現したのは、おそらく当店が元祖ではないかと思います。材料は、練りごま、しょうゆ、砂糖、水のみ。ただ、その配合が絶妙なのです。しっかりごまの風味が香りながらさらっとしているので、餡ではなく「ごま蜜」と表現しております。



HOW TO EAT DELICIOUS

スタッフおすすめ

美味しい食べ方

「新幹線に乗る前に買い、渡す頃にちょうど食べごろになっている」との声も多いごま摺り団子。ご自宅で食べるならこんな食べ方がおすすめです。



まずは
購入

ごま摺り団子
8個入 648円(税込)

購入時は
冷凍の状態



自然解凍で
1時間半～2時間



合わせる飲み物は
「ほうじ茶」が
おすすめ
総本店でお出ししているのは
京都「一保堂」のほうじ茶です

SEASONAL GOMASURI DANGO SERIES

どれも人気!

いろんなごま摺りシリーズ

松栄堂といえば、ごま摺り団子。そう言っていただくことが増えました。ですが、ごま蜜だけではない!様々な餡とコラボレーションしている団子たち。どの団子も、素材を厳選し風味豊かに仕上がっております。

スタンダード

県外のファンも多い王道の味。

ごま摺り団子
8個入 702円(税込)



抹茶クリーム
+ずんだクリーム+ごま摺り

こし餡と抹茶生クリームを抹茶入りのお団子に包んだ、抹茶クリーム団子。ずんだ、ごま蜜も楽しめるアソートセット。

16個入 1,188円(税込)



ずんだクリーム
団子

風味豊かなずんだとクリームを楽しめる一品。東北限定の商品です。

8個入 702円(税込)



モンブラン団子

香り高いマロンクリームを閉じ込めた、秋だけの限定商品です。

8個入 702円(税込)



ごま摺り団子

香ばしく優しい風味のごま蜜とお餅の食感をお楽しみください。贈答用にも使える定番商品です。

16個入 1,296円(税込)

レア商品

「ジョジョのごま蜜だんご」

東北を代表する漫画家、荒木飛呂彦先生の作品ジョジョの奇妙な冒険第8部「ジョジョリオン」に登場するお菓子ごま蜜だんご。弊社のごま摺り団子がモデルとなっています。2017年に宮城県仙台市で開催された「荒木飛呂彦原画展 ジョジョ展in S市杜王町2017」では「杜王銘菓 ごま蜜だんご」として販売されました。パッケージも漫画の世界観に寄せたこの時だけの特別デザインで、たくさんのジョジョファンに手にしていただきました。

※2017年8月～9月の期間限定で販売。現在は販売していません。

