



TEL&FAX:87-3838

メール:shikinosato@potato.ne.jp

開館:9:00~16:30

休館:月・火・祝日の翌日

四季の里だより 5月号

ポン菓子加工5月は随時受付しています!!

ポン菓子の受付いたします。ポン菓子の材料(1.5kg/回)を住所・氏名・電話番号を明記した袋に入れ、持ち帰り用の袋(1~2斗袋がお勧め)と必要な方はサッカリン(甘味付)も一緒に四季の里までお持ち下さい。出来上がり次第ご連絡いたします。

ポン菓子を食べたことありますか?

みなさんは『ポン菓子』を食べたことありますか?製造過程のあまりの音の大きさに「ばくだん」なんて呼ばれることも。白米をふくらませて作るサクサク触感のお菓子です。40代後半以上?の方ならリヤカーにポン菓子加工機を積んだポン菓子屋のおじさんを1度は見かけているのでは。

ポン菓子製造方法

『ポン菓子』はポン菓子製造機の釜に最大1.5kgまでのお米を入れ、釜を回転させながらプロパンガスで熱し、一定の気圧になったらフタについているフックをハンマーで叩き、元の米の10倍程度に膨れたポン菓子が「ドカン!」という破裂音とともに勢いよく飛び出してきます。白米以外にも玄米、大豆、マカロニなどを使用する方もいらっしゃいます。

今回は□□□□

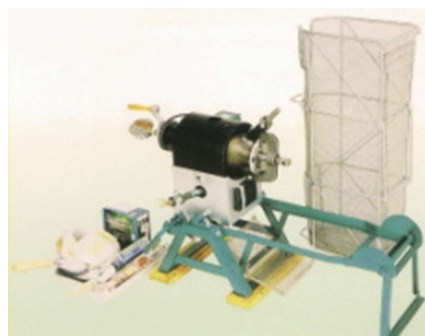
白米の『ポン菓子』に市販のふりふりシーズニングパウダーを掛け合わせてみました!ちょっとひと手間必要ですが、『ポン菓子』を油でほんのり色が変わる程度に揚げることでパウダーに絡みやすくなります(フライパンに深めに油を引いてもOK)。揚げた後、紙袋に両方入れてふりふりすると最高です。ぜひ『ポン菓子』を作って、ご家庭でいろいろなアレンジを加えて食べ比べてみてはいかがでしょうか。



今回はバターしょうゆ風味を試してみました!



ポン菓子機が新しくなります!



5月の加工より、ポン菓子機2号で加工がスタートします。

約24年間活動を続けてくれたポン菓子機1号お疲れさまでした。

★★★★★ 施設の利用にあたっては四季の里までお問い合わせください ★★★★★