

お正月には 丹波篠山特産 山の芋の 三日とろろ

スッと食べられるなめらかな食感

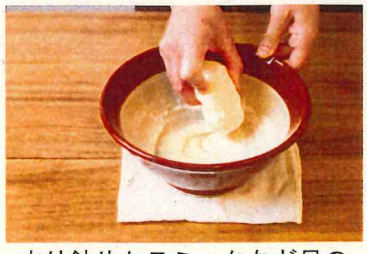
丹波篠山の山の芋はなめらかな食感が特徴です。
おせち料理などのごちそうで、食べ疲れしているときでもスッと食べられます。

別格の粘りで豊かな味わい

丹波篠山の山の芋はすりおろした後、器をひっくり返しても落ちないほどの粘りが特徴です。
別格の粘りで、だしをたくさん含ませても山の芋の味がしっかりするので、お好みの味が楽しめます。

山の芋のおいしさの秘密
レシピ等の情報はこちら！

とろろの作り方



すり鉢やセラミックなど目の細かなおろし器ですりおろします。



お吸い物より少し濃いめのだし汁をあわせていきます。（すりおろした芋100gに80ml程度が目安）。

「三日とろろ」は長寿や健康を祈願して1月3日にむぎとろを食べる日本各地に伝わる風習です。

丹波篠山ブランド産品戦略会議（兵庫県/丹波篠山市/JA丹波ささやま）