

お正月には 丹波篠山の芋の とろろ



スツ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ツと食べられます。

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！



山の芋の動画を見て、
山の芋とプチ贅沢三品の
セットが当たる
キャンペーン実施中

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）