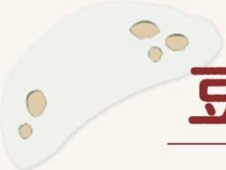
ふくやま新名物
ぱらもち本舗
千萬喜家

千萬喜家の杵つき豆餅

真っ直ぐ無添加
やっぱり手作り

食べるものが私たちの体を作る。
口に入れるものは、安心・安全がいい。



豆餅のこだわり

無添加・保存料不使用

無添加・保存料0で安心・安全の豆餅を作っています。おじいちゃんやおばあちゃん、お子様まで「みんなが笑顔になる食べ物」にこだわっています。

広島県産のもち米
うるち米を100％使用

全国のものが手軽に手に入る今だか

らこそ、広島県の農家の方が手塩にかけて育ててくれた、もち米とうるち米を使用し、丁寧に手作りしました。

昔ながらの杵つき製法

千萬喜家は昔ながらの杵つき製法で作っています。杵でつくことにより、お米の繊維を破壊せずに、コシがあるお餅になります。杵つき餅は香りがよく、風味豊かなのが特徴です。

商品ラインナップ

杵つき 塩豆餅

お米はもちろん、豆・塩・水に至るまで厳選した素材を使用し丁寧に作り上げました。

杵つき 砂糖餅

塩豆餅をベースに日々試行錯誤し、完成したやさしい甘さの豆餅。

杵つき ピーナッツ餅

ピーナッツの香ばしい香りが口いっぱいに広がる餅。
こだわった国産の落花生を使用しています。

塩・ナッツ・砂糖の
3つの味が楽しめる
セットもあります！

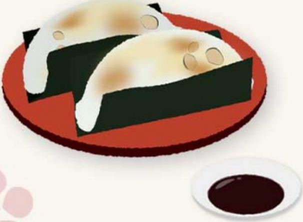
簡単アレンジレシピ

お味噌汁＋塩豆餅

レンジで20秒ほど温めた豆餅を味噌汁へイン。豆餅だからたんぱく質※も補える。

※（塩豆餅100gあたり5.20g）

のり+豆餅+醤油



トースターで焼いた豆餅を海苔で巻いて醤油をお好みで。絶品で裏切らない味。

お客様の声

20代 女性

カリっとしたお餅を食べたくて、フライパンで焼いてみました。そのままで食べても、**素材の味がしっかり**してて、**モチモチで美味しかった**です。

40代 男性

SNSでレシピを見て、野菜をたっぷり入れた味噌汁と一緒に食べてみました。**栄養も摂れて、満腹感もあって朝ご飯にぴったり**だと思いました！

福の山百選候補にも選ばれました。

広島県福山市の魅力を発信するために市民投票で選ばれる「福の山百選」に千萬喜家の豆餅が候補として選定されました。

Fukuyama

豆もち
ぴーナッツ
豆もち
塩
豆もち
砂糖

ひとりでも、みんなでも
美味しく楽しめる自慢の豆餅を
ぜひ、ご賞味ください。

— こちらで販売中 —

販売場所

ばらもち本舗 千萬喜家本社

JA福山市 ふくふく市
ハート・エブリイ・ニチエー
イオン・道の駅

オンラインショップ

楽天市場
ばらもち本舗 千萬喜家

ふくやま新名物
ばらもち本舗
千萬喜家 × 学校法人 穴吹学園
asabuki
穴吹カレッジグループ 福山 デザインコラボレーション