

さぎりの里

さぎりのさと

どこにも負けない大きさを
毎朝丁寧に作られる田舎餅

材料は餅米、砂糖、塩といたってシンプル。これに地元で採れる、よもぎやサツマイモ、ムラサキイモでアレンジされた餅は、夕方には売り切れ御免。「毎朝組合員が交替でつくりま

す」と、さぎりの里を運営する尾呂志地場産品生産組合長の上ノ平弘男さん。昔ながらの田舎餅は、大きさもピカイチで食べ応え充分。名物の「草餅」はよもぎの濃い緑色で香りもさわやか。うるち米の粒を残して餅にした「なべ餅」も人気の品だ。

- 草餅・芋餅・なべ餅 2個200円、3個300円、5個500円
- 長餅 500円



TEL 05979-4-1414

御浜町上野 616-2
休/第2・4月曜(祝日は営業)
営/8:00 ~ 16:30
P/25台
地方発送/有
交/JR熊野市駅から車で20分



餅の賞味期限は夏場は1日、冬場なら3日間。添加物未使用のためお早めに。



- 1.米粒の残るなべ餅。よもぎの香りが抜群によい。
- 2.長餅は地元で「ネコ餅」と呼ばれる。
- 3.サツマイモと一緒についた芋餅はほんのり黄色。