

とらっくあずまこえ

バックナンバーをHPにて掲載しています！

2021.12月発行 vol.19
有限会社トラックアズマ



Wあずまくん

本社の吉川秀行です。

今回は少し前にはなりますが、子供と夏休みの宿題のために出掛けた大阪観光の新名所！？

「月化粧ファクトリー」(大阪府阪南市黒田)をご紹介しますと思います。

そもそも 月化粧とは？

正式名称は『みるく饅頭月化粧』といい、青木松風庵さんの1番人気商品。

和菓子の上品さとバターやミルクの風味が絶妙なお饅頭です。大阪土産や進物にもおススメです。



＼ 月化粧ファクトリーでできること ／

- ①工場見学：月化粧の製造工程が無料で見学できる他、写真撮影スポットで記念撮影したり、お菓子の神社に御参りしたり、出来立ての月化粧の試食が出来ます。
- ②カフェ：2階のカフェでは、ケーキや軽食などが食べられます。



菓祖神社

- ③お買い物：進物や季節の生菓子、ファクトリーで作られたケーキなどが買えます。
- ④お菓子教室：ファクトリー2階で和菓子、ケーキの2コースの教室(有料)があります。(WEBから予約可)(予約制)

< 買ってきた月化粧を美味しく食べる方法 >

焼きたて月化粧
再現レシピ

Step.1 電子レンジで10秒ほどチン！中のミルク餡を温めます。

Step.2 オーブントースターで、外側の生地に少し焼き色がつくまで焼きます。

※焦げないように注意しながら焼いてくださいね！

外はさっくり、中の餡はとろ～りなめらか！焼きたての月化粧が再現できます。

知ってるでしゅか？月化粧裏話

白餡の風味をこわさない為に
「白金時と大手亡」を使った
自家製ブレンドなんでしゅ！

「大阪土産を作りたい」
という想いから出来たのが
月化粧でしゅ！



つきろーくん



みるもちゃん

月化粧の発売開始は
「2010年5月21日」
なんでしゅ～

2019年に大阪府から
「大阪産(もん)名品」
の認証を受賞したんでしゅ！

ミルクの風味たっぷりの月化粧
とろけるような口どけも後味も
「練乳」がポイントなんでしゅ！

今回私たちが行った時期がコロナ禍ということもあって、残念ながらお菓子教室には参加できませんでした。

それでも、その場の試食や、食事、撮影スポットなど魅力がいっぱいでした☆☆☆

また必ずリベンジしたいと思います！

みなさん、おススメですよ～！

中古車情報、レンタカー情報を
HPにて掲載中です！

