


# もなたろうの話

*Making Monaka's From 1877*



2021 IN FALL





昔々あるところに、  
おじいさんとおばあさんが  
菓子種を焼いていました。

明治も晩夏。東京神田で菓子種を焼く老夫婦がいました。「金沢では、いい水が湧くそうな」「そりゃ、種づくりにええのう」—やがて、跡取りの息子は、いい水を求めて金沢に拠を移します。「京都の種は“京種”という。金沢でつくる種は、加賀百万石の御冥利にあやかり“加賀種”と名付けよう」。名水は屋号もどんぶらこと運んできました。これは、今も昔も腕を磨くことをやめない菓子種職人のお話。時代の虚いなかでも、前だけを見据え歩みを止めない、『もなたろう』のお話です。



## おこしにつけた、実りの最中。

おじいさんの名前は、加賀種初代：日根野祖教といひます。明治十年、西郷隆盛が起こした西南戦争のさなか、菓子種を焼く窯を起こしました。(金沢に拠を移したのは、二代目にあたります)。此度は、創業から144回目を数える秋。もなたろうが、ていねいに蒔いたタネは、今年も多くの新作最中種として、サクサクの実をつけました。ぶっくりとかわいい『かぼちゃ型』や、お料理にも使えるかたちに仕上げた『なす型』、いまにもママが飛び出てきそうな『えんどう型』。細部にまでこだわった野菜たちは、令和三年の自信作です。「おこしにつけた、実りの最中」で、みなさまの創作の一助となれば幸いです。

## ひとつ焼かせてくださいな。(できれば沢山)

こちらの三種の最中種も新作です。勝利を呼びこむ縁起のいい『軍配型』を持てば、鬼ヶ島のような『三角型』にも勇気を持って挑めそう。見事、鬼退治のあかつきには、美しい音色を凧々と奏でる『鈴型』で、鈴虫と共に秋の夜長を楽しみましょう。もなたろうの「きびだんご」は、犬・猿・雉に、ひとつずつ配られましたが、もなたろうの最中種は、ひとつと言わずに沢山焼かせてくださいな。黄金に輝く最中種で、貴店を輝かせてくださいな。職人が織りなす食文化を、人々は待ち焦がれています。みなさまのお菓子やお料理で、これからも日本中に笑顔を咲かせてくださいな。



NEW *Pumpkin*  
かぼちゃ型(小) C141

焦がし  
サイズ／縦36ミリ、横38ミリ、  
高さ(1枚)18ミリ、容量7.5cc  
表裏2枚組、裏面は同デザインです。  
1340組単位で注文可



NEW *Eggplant*  
なす型(小) C140

焦がし  
サイズ／縦54ミリ、横33ミリ、  
高さ(1枚)14ミリ、容量6.5cc  
表裏2枚組、裏面は同デザインです。  
1900組単位で注文可



NEW *Pear*  
えんどう型(小) C142

焦がし  
サイズ／縦78ミリ、横23ミリ、  
高さ(1枚)11ミリ、容量5cc  
表裏2枚組、デザインは左右があります。  
1595組単位で注文可



NEW *Gumbai*  
軍配型 C136

焦がし  
サイズ／縦71ミリ、横53ミリ、  
高さ(1枚)11ミリ、容量16.5cc  
表裏2枚組、裏面は同デザインです。  
590組単位で注文可



NEW *Triangle*  
三角型 C137

焦がし  
サイズ／縦40ミリ、横74ミリ、  
高さ(1枚)11ミリ、容量7.5cc  
表裏2枚組、裏面は同デザインです。  
1120組単位で注文可



NEW *Bell*  
鈴型(平) C138

焦がし  
サイズ／縦59ミリ、横55ミリ、  
高さ(1枚)11.5ミリ、容量12.5cc  
表裏2枚組、裏面は同デザインです。  
1200組単位で注文可





## 万人力のモナカップが、おともします。

ももたろうの「きびだんご」は千人力と伝わりますが、もなたろうの「モナカップ」は加賀百万石にふさわしく万人力です。加賀種は、みなさまの新たな挑戦におともします。昨年から、紙カップやプラカップの代わりに“食べられるモナカップ”をご提案したところ、多くの反響をいただきました。お菓子のご利用はもちろん、ご自宅需要のオードブルでも大活躍。和洋も問わず、イノベティブなお料理とも相性抜群です。もなたろうは挑戦が大好きです。新たなチャレンジをお考えの方は、もなたろう＝当社の営業マンにご相談ください。犬・猿・雉よりきつとお役に立つと存じます。

## もなたろうの“種”だけでは、鬼ヶ島に行けません。

桃から生まれたももたろうは、たくましく、仲間にも慕われ、鬼退治をして宝物を運んでくるヒーロー。そして、最後には鬼をも許す広い心の持ち主として、ながく日本人に愛されてきました。もち米から生まれたもなたろうも、“パリッと粋!”な魅力では負けていません。しかし、ひとつだけ違うところがあります。もなたろうは“中身”があって、はじめて強いもなたろうになれるのです。もなたろうの“種”だけでは、鬼ヶ島には行けません。みなさまに美味しい中身を入れていただけるように、菓子種職人はきょうも腕を磨きます。いつの日か、おじいさん・おばあさんが褒めてくれるその日まで、挑戦は続きます。



### Monacup Styles

モナカップのスタイル

NEW

#### フィナンシェ型 C1027

サイズ／縦86ミリ、横42ミリ、高さ(1枚)14ミリ、容量24cc  
表裏2枚組、裏面は同デザインです。  
450組単位で注文可

Monacup Recipe

#### ツナsoilとマッシュルーム

ツナ缶とオリーブ、ケッパー、アンチョビ、パン粉をミキサーにかけ低温のオープンで乾かしツナsoilを作ります。バーニャソースを作りその上にマッシュルームとレッドオニオン、グラナパダーチーズを削って完成です。



Front Inside



#### 皿型 C104

サイズ／縦90ミリ、横90ミリ、高さ(1枚)15ミリ、容量17cc  
表裏2枚組、裏面は同デザインです。  
790組単位で注文可

Monacup Recipe

#### 無花果とチーズのフィンガーフード

不老不死の果実ともいわれる、栄養たっぷりの無花果。カットした無花果にグラニュー糖をまぶしてグラッセします。お好みのチーズ(マスカルポーネやクリームチーズ)を添えて、生ハムを付け合わせても美味しいです。



Front Inside



#### カトリんご型 C092

サイズ／縦52ミリ、横56ミリ、高さ(1枚)27ミリ、容量29cc  
表裏2枚組です。  
800組単位で注文可

Monacup Recipe

#### りんごの酒粕クリーム包み

酒粕とクリームチーズを合わせ、好みのドライフルーツとドライりんごを加え、蜂蜜で味を整えます。酒粕がふわりと香る、大人スイーツのできあがり。(ドライフルーツ/デーツ、りんご、レーズンを使用)



Front Inside



#### とうもろこし型 C089

サイズ／縦116ミリ、横40ミリ、高さ(1枚)18ミリ、容量29cc  
表裏2枚組、裏面は同デザインです。  
460組単位で注文可

Monacup Recipe

#### とうもろこしのマシュマロコーン's

マシュマロ1袋とバター50gを耐熱皿に入れレンジにかけます。溶けたマシュマロとバターを混ぜ合わせ、コーンフレークとポップコーンを入れざっくりと混ぜ合わせ。最中種に詰め、冷蔵庫で冷やしたら完成です。



Front Inside



# もなたろうの話

*Making Monaka's From 1877*



加賀種

加賀種食品工業株式会社

TEL.076-252-2221 8:20~17:05 FAX.076-252-2151 24時間受付

〒920-0817 石川県金沢市春日町8番8号 E-mail.info@kagadane.co.jp

掲載製品の名称は当社内での呼称であり商標登録は行っておりませんのでご使用はお控えください。記載製品すべてに運賃のご負担をお願いします。ご注文数によっては運賃を当社が負担致します。製品の注文可能数量および単価は変更する場合があります。小ロットについてはご相談ください。