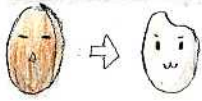
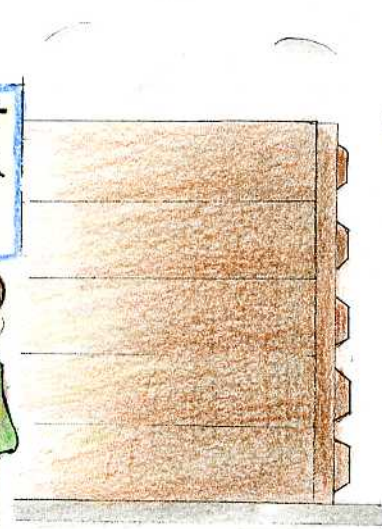


あられが出来るまで

① 餅米の玄米を
精米する。



② 餅米を洗い水につけ
一日冷やし、蒸してついで
餅にする。



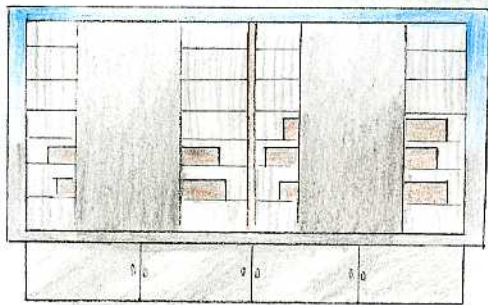
③ 冷蔵庫で
冷やす。



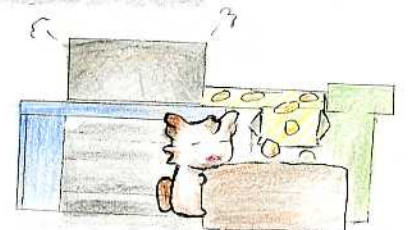
④ 決められた
厚みと大き
さに切断する。



⑤ 乾燥機又は天日
で乾燥させる。



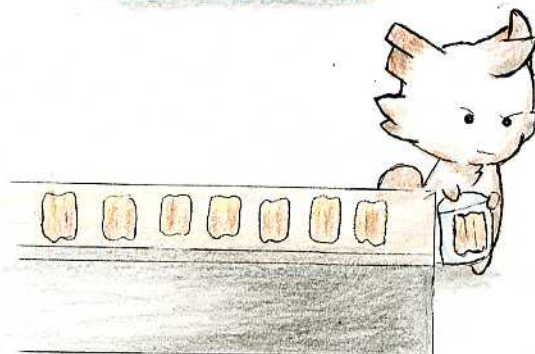
⑥ 生地を焼い
たり油で揚げ
たりする。



⑦ 味付けし、必要に
応じて海苔を巻く。



⑧ 割れているもの
などを選別する。



⑨ 包装して出荷。

