

わ が し 和菓子



わ が し
和菓子はかたちやいろがともうつくしいお菓子です。



ざいりょう
材料は、ねりきりあんです。ねりきりあんは、じゆうにか
たちをつくらることができます。



ねりきりあんでうめはなをつくらします。



あか しろ すこ
赤いあんを白いあんに少しまぜます。



しろ あか
白いあんで赤いあんをつつみます。



て
手のひらで押し、たいらにします。



なか
まん中にあずきのあんを置いて、つつみます。



ゆび はな
指で花びらのかたちをつく



さいご きいろ
最後に、黄色のあんをのせます。



うめ はな
まるく、やさしい梅の花ができました。

Japanese Confectionery



Japanese confectionery comes in beautiful shapes and colors.



The ingredient is nerikiri white-bean paste. You can make all different kinds of shapes.



Here's how to make a plum blossom with nerikiri paste.



Put a small amount of red paste in the center of the white.



Wrap the red paste with the white paste.



Gently press it with your palm and flatten it.



Put azuki bean paste in the center and wrap it.



Shape the petals with your fingers.



Finally put yellow paste on top.



Now you have a round and soft plum blossom.