

和菓子職人のみぞ知る

# 『練切作りの技法』の一部を

読者さまのあなたにだけお伝えします。

皆さん、こんにちは。

和菓子パティシエ@片岡です。

いつも拙ブログにお越しいただき、誠にありがとうございます。

私はこのたび、和菓子屋で売っている練切菓子を  
誰でも簡単に作ることができる“ねりきりキット”を考案しました。

実際に私が店頭で販売している季節の練切の作り方を  
特別にお伝えするものです。

。

私は初め、練切作りをどのようにすれば  
皆さんにお伝えできるかを考えました。

まず、おいしい練切餡を作るには  
大変手間がかかるし、練切餡ができたとしても、  
その作り方がふつうの素人さんでは分からないからです。

練切の作り方のレシピはインターネット上を探しても  
ほんとに少なく、皆無といってもいいくらいです。

さらに、白玉粉、グラニュー糖、白あん、大和芋、  
色粉、お菓子を入れるカップ、

さらには練切菓子を作る際の道具、、などなど、

これらを個別に揃えるとなると、

大変な手間になり、  
何より大変高価なものになってしまい、

和菓子屋で買った方が結局は  
安くて、見た目もよく、おいしい。

大体、このような理由で、  
練切菓子を作ることなど考えもしないというのが、  
普通なのだろうと思います。

そこで、

思いついたのが、材料をまるごとと、  
作り方をひっくるめてセットにして  
皆様に提供することを思いつきました。

そして、どうせ作るなら、クオリティの高いものを提供したい。  
しかも手間いらずで誰でも楽しくできる、  
そんなものはないかと考えました。

そして、できあがったのが、

『和菓子屋発カンタン“ねりきりキット”』です。

この『ねりきりキット』を手に入れて、

作ったものを冷凍しておけば、  
突然の来客にも、  
”ビックリするほどのおもてなし”を演出することができ、

とても素人が作ったとは思えない出来栄えに、  
お客さんは目を丸くして驚くことと思います。

実際にお渡しする商品の内容は、

夏の代表和菓子、「芙蓉」と「朝顔」の練切作りのキットです。

キット内容は、それぞれ、

8個分の材料、レシピ、作り方の動画、お菓子を入れるカップ8個分です。

材料は練切餡とこしあん、練切餡は今回、

初めての方でも作りやすいように

特別に着色済みのものご用意させていただきます。

それぞれの餡を商品ごとに真空パックし、

冷蔵の状態でお送りしますので、

たまたま材料が送られてきた時、忙しくて時間がない場合でも、

パックごと冷凍しておき、

時間ができた時に解凍して製作できます。

練切作りにおいて、色付けはとても大切な工程であり、

色付けができれば、70%はできたも同然と言われるくらい

難しいものです。

本来なら皆さまにやっていただきたいところではありますが、

今回はなにぶん、初めてのことゆえ、

難しさと手間はなるべく排除した形でご用意させていただくことで、

さらに簡単に練切作りに取り組んでいただけることが

可能になったと思います。

では、今回、この『和菓子屋発カントン “ねりきりキット”』で  
でき上がる練切菓子はこちらです。

### <芙蓉>



- ・どのようにして、この黄色いシベを埋め込むのか？
- ・全体がピンク色なのに、なぜ、上の部分だけが白くなるのか？
- ・花びらの区切りや模様を入れる時に使う、身のまわりにある道具とは？

### <朝顔>



- ・どのようにしたら、周りが紫で真ん中が白く、うっすらぼかすことができるのか？
  - ・花びらの細かな筋目はどのようにしたら出るのか？
- (朝顔の葉だけは、あらかじめ型抜きした“葉”を別に添付致します)

これらの謎は、レシピや動画を見れば一目で解けます。  
さらに、これらをあなた自身の手で簡単に作り出すことができます！

。

それでもまだ、  
『練きりなんて本当に自分につくることができるのだろうか』  
と違ってらっしゃる方もいらっしゃるのではないかと思います。

いくら、レシピ見たって、動画見たって、  
初めから色のついた練切餡が送られてきたって、  
和菓子の奥義をそんなに簡単に学べるわけがないと  
いう気持ちを持たれている方もいるのではないかと。

まずは、作ってみてください。

とにかく、送られてきた材料を、  
レシピを見て、動画を見て、実際に作ってみてください。

そしてもし、作ってみたけど、レシピ通りできなかった。  
自分には合わなかった。

など、少しでも不満があれば、

メール一本でお預かりした金額を全額返金させていただきます。

さらに、万が一返金をしたとしても、  
あなたの手元に残った材料、レシピ、動画は全てあなたのものです。

とにかく、楽しい練切作りをあなたに体験していただきたいのです。

次に、実際にこの『和菓子屋クオリティ “ねりきりキット”』  
を使って作った人のお菓子の写真です。



約5～6分程度で、私の「芙蓉」と大して変わらない、  
立派な「芙蓉」を作り上げ、

初めて作ったのに、  
思ったより簡単にできた！と感嘆の声をあげました。

。

あなたは時間のある時に冷凍庫から材料を取り出し、  
練きりを作り、再度冷凍保存すれば、  
突然の来客にも備えることができるわけです。

この練切菓子をやることで、

自分にもこんな綺麗な和菓子ができたと、  
必ず和菓子作りを身近に感じてくれることを確信しています。

今回の『和菓子屋発カンタン“ねりきりキット”』の費用ですが、

常日頃、私のブログを見ていただいている読者さんへの感謝の意を込め、  
また、今回初めてのテストケースでもあることから、

**3980円**でご提供いたします。

練きりを一度でいいから作ってみたい、  
練きりを自分で作って大切な人にプレゼントしたい、

あなたが少しでもそう思っているならば、  
ぜひ、この機会に挑戦してみてください。

**和菓子作りの楽しさを体感していただけると確信しています！**

## 特典 1

送料無料、クール代無料。

日本国内、沖縄から北海道までどこでも無料で配送します！

## 特典 2

今回は初めての企画ということで、特別に無料で全員に、  
青と白でおなじみのキャラ、  
『人気キャラクターキット』もおつけしちゃいます。

(こちらは4個分の材料と動画のみで、レシピは付きません。)



## 特典 3

申し込み先着 1～30名さまには、人気キャラ練切を1つプレゼント。

先着31～50名さまには、練切菓子”芙蓉”または”朝顔”

のどちらか1つをプレゼントします。  
(選択はできませんのでご了承ください)

なお、商品の発送は7月の上旬を予定しております。  
あらかじめ、ご承知おきください。

## 【お申し込み方法】

それでは、今すぐに「お申し込みはこちらから」というボタンを押して、次のログインフォームに、お名前、電話番号などの必要事項を記入して、お申し込みを済ませてください。

折り返し「ねりきりキットの申込完了メール」がお手元に届き、そこにお振込先を明示しておきますので、代金のお振込をお願い致します。

代金のお振込を確認後、再度こちらからご連絡させていただきます。

(なお、商品の発送は7月の上旬を予定しております。)

[お申し込みはこちらから](#)

## 追伸 1.

今回の『和菓子屋クオリティ”ねりきりキット”』は初めてのことなので、特別大サービスです。

多分、このような金額で販売することは二度とありませんので、このチャンスを逃がさないでください。

## 追伸 2.

『和菓子屋発カンタン”ねりきりキット”』は3980円ポッキリ！！  
(送金にかかる費用はご負担願います。)

送料、及びクール代はこちらで負担します。

『和菓子屋クオリティ”ねりきりキット”』の内容は、

1. 「芙蓉」8個分の材料とレシピと動画。
2. 「朝顔」8個分の材料とレシピと動画。
3. 特典として「人気キャラねりきり」4個分の材料と動画。
4. お菓子を入れるカップ20個

以上が商品内容で、材料とカップと一緒に冷蔵でご自宅へお届け。



※レシピと動画は現物ではなく、ダウンロード形式での受け渡しとなります。  
(ダウンロードの仕方は追ってご連絡致します)

あなたも、またとないこのチャンスをお見逃しなく！

美味しい練切り和菓子作りの技に挑戦してみてください！！



[特定商取引法の記載](#)

片岡義雄