



こまきちスピアウト
だぜい

シナリオ：ST AZUMA

作画：サクライ



6号



さくら餅

の巻



©2023 azuma / miyo Entertainment

こまきちのこ最新号
Instagramをチェック!



こまきちの知らない
場面を紹介するぞ！

A red crown with a gold band is shown at the top. Below it, a musical note is on the left, and a sequence of rhythmic symbols (three dots, a vertical line, and a 'u' shape) is on the right, with a musical note at the bottom right.

宮崎県のとある
田舎街に

縁と書いて
「よすが」と言う
街に居る

あ！

カラーピーマンの事だ！

ウホホ！
今日も美味しいぜえ
からびー！！

むしや

むしや





こんなの無い！
 無い！



何すん
 だよー

無いてげよー！



これでオレ様は
 大金持ちだ！

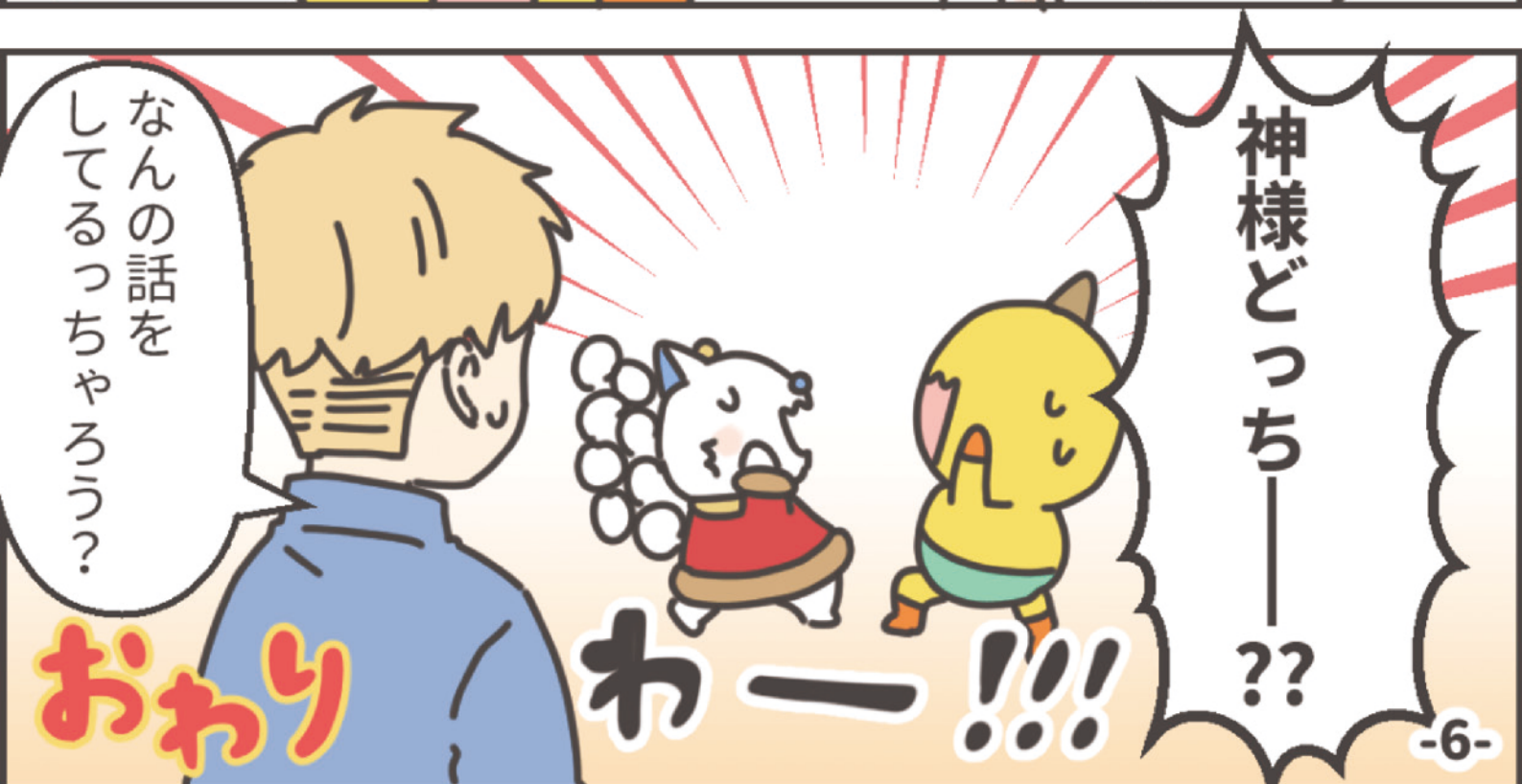
オレ様は
 天才だね

からいー
 食べ放題!!

大人気!!
 ヒーマン餅









あなたはどっち派？ さくら餅

春といえば食べたくなるのがコシ。桜の葉の香りと塩気がたまらなくてね。

さくら餅は、2種類あるって知ってた？どちらが主流かは各都道府県によって違ってくるてげよ。

元祖さくら餅は 長命寺

ときは江戸時代。東京・隅田川沿岸の向島(むこうじま)は桜の名所でした。

さくら餅はこの隅田川のほとりに近い長命寺の門番が、落ち葉掃除をしながら思いついたのが始まりです。



関西風

どうみょうじ
「道明寺」

もち米が原料の道明寺粉の発祥とされるお寺にちなんだ名称。道明寺粉の生地であんを包んだもの。

もちもち



関東風

ちょうめいじ
「長命寺」

さくら餅の発祥とされるお寺にちなんだ名称。小麦粉の生地でこしあんを巻いたもの。

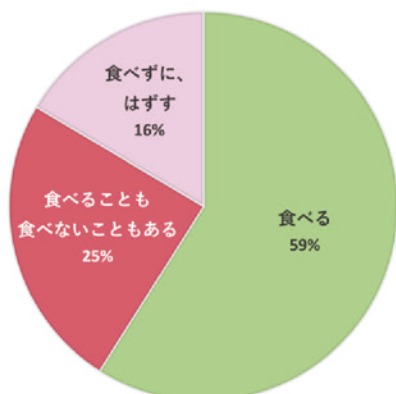
ふわふわ



桜の葉は 食べる？

桜の葉は、大島桜の若葉を塩漬けにしたもの。あの独特の香りは、生葉にはなく、塩漬けにすることで生まれます。食用なので食べても大丈夫です。

桜の葉はお菓子と一緒に食べますか？



『Precious.jp』ホームページ 2018年3月21日掲載より

桜葉の香りと塩気はさくら餅にうつっているんで、桜の葉を食べるかどうかは、お好みでどうぞ。

長命寺は、葉をはずして食べるのがおすすめですなのだとか。

道明寺は餅に葉がくっつくよね



さくら餅の都道府県別分布 道明寺が全国の約7割

各都道府県において、長命寺が主流と回答した人が80%以上の地域をピンク色で、道明寺が主流と回答した人が80%以上の地域を緑色で、またそれ以外の割合で両者がある程度共存する地域を黄色で示しています。



『日本あんこ協会』ホームページ 2024年4月8日掲載より

日本あんこ協会の理念は「あんこを通じた世界平和」

LOVE ANKO PEACE



こまきちのこ
バックナンバー

インスタ
ホームページ

好評配信中!



次号予告!

次回
7号

5月4日土 配信!



西都ファンタジーコミック

ごえんのヒカリ

～コマ吉大かつやく～

好評配信中!



インスタグラムで今すぐ見る



宮崎地方創生
IPデベロッパーカンパニー

株式会社ミヨ・エンターテインメント

