



# ビオラウンジ便り VOL68



**地域ケアセンタービオラでは、  
感染対策を万全にとり  
運営しております。**



**介護でお困りの時は  
ご連絡ください！！**



- 訪問介護ビオラ.....3960-1005
- 居宅介護支援事業所
- ケアプランビオラ.....3960-1627
- デイサービスビオラ.....3960-1269
- 福祉用具ビオラ.....3960-1603
- サービス付き高齢者住宅
- シニアコートビオラ.....3960-1275
- 住宅型有料老人ホーム
- シニアコートビオラグランツ.....3960-1275
- 訪問看護ステーションエテルワイズ  
..... 3960-1826

お花見スイーツの定番といえば、「**桜餅**」！桜色に色づけした餅を、桜の葉の塩漬けて包んだものですが、**関東風**と**関西風**があるのをご存知ですか？

**関東風**は、小麦粉の生地を焼いた皮で、あんこを巻いたクレープ状。隅田川沿いの桜の葉を使って長命寺の門前で売り出されたことから、「長命寺」又は「**関東風**」「**江戸風**」とも呼ばれます。

**関西風**は、もち米を蒸して乾燥させて粗挽きした「**道明寺粉**」で作った餅で、あんこを包んだタイプ。つぶつぶした食感が特徴で、「**道明寺**」又は「**関西風**」「**上方風**」とも呼ばれています。

ちなみに、どちらのタイプも桜の葉を塩漬けたものですが、そうすることによって、「**桜の葉の香りづけ**」と、「**お餅の乾燥を防ぐ**」効果があるようです。**お餅と一緒に葉を食べるか食べないか、は、正解がとくにあるわけではなく、好みのようです。**

新型コロナウイルス感染症の影響で地域交流スペースビオラウンジの無料貸し出しは休止中です。ご不明な点は下記担当までお問い合わせください。

ご連絡は⇒ ☎03-3960-1005  
担当 さいき