

素甘

月見だんご (3ヶ入)



【商品名】月見だんご (3ヶ入) 素甘
 【商品規格】30g × 40個 × 5袋 ※一粒あたり約10g
 【アレルギー (29品目)】 **不使用**
 【調理法】自然解凍でご使用ください。
 【原料配合】

上新粉 40.66% (愛知県)
 砂糖 18.48% (タイ他)
 でんぷん 0.99% (北海道)
 酵素 0.43% (日本他)
 着色料 (クチナシ) 0.01% (中国他)
 水 39.43% (愛知県)

〈添加物〉酵素、着色料



献立例

・里芋カレー
 ・ししゃもフライ
 ・ごま和え
 ★月見だんご

・さつまいもごはん
 ・唐揚げ
 ・のり酢和え
 ・のっぺい汁
 ★月見だんご

商品特徴

和風の献立にぴったり！昔ながらの甘さを抑えた素甘タイプのお団子です。お月様をイメージした“黄色いお団子”を一粒入れています。



十五夜とは??

1年で最も空気が澄み渡る時期に、月見団子やススキを飾り、綺麗な満月を眺め楽しむ日。旧暦の8月15日に行われていたため、「十五夜」といわれています。

秋の収穫期でもあるため、別名「芋名月」とも呼ばれます。無事に収穫を終えたことに感謝を込めて、収穫物の里芋を供える風習があります。

2026年の十五夜は9月25日(金)!



十五夜の歴史

十五夜のお月見は、「平安時代」に中国から日本へ伝わりました。初めは貴族の間で広がり、月を眺めながらお酒を飲んだり、船の上で詩を読んだり楽器を弾くなどして楽しんでいました。

庶民の間に広まったのは、「江戸時代」に入ってから。十五夜の時期は秋の収穫期でもあるため、平安時代の貴族とは異なり“収穫祭”の意味合いが強く、無事に収穫できた喜びを分かち合い、感謝する日でした。

平安時代と江戸時代、それぞれの楽しみ方が合わさり、現代の十五夜へとつながっています。



栄養成分 (100g 中) / 8訂計算値

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	食物繊維 総量	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム
Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg
217	45.4	2.5	0.4	0.2	51.5	0.2	1	37	3	10
リン	鉄	亜鉛	レチノール	β-カロテン 当量	レチノール 活性当量	ビタミン B1	ビタミン B2	ナイアシン	ビタミンC	食塩相当量
mg	mg	mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	g
39	0.3	0.4	0	0	0	0.04	0.01	0.5	0	0.0

株式会社 ピアット

HP: <https://www.piatto.co.jp/> TEL: 048-422-0081

販売者: 株式会社ピアット

工場所在地: 愛知県

FAX: 048-422-0080

HP・X・通販はこちら!



認証印

2026.4

アレルギー検査済
株式会社
ピアット