

通年販売

定番	茜丸 しろあん徳用	原産地	キロ単価	糖度
		北米・ミャンマー・中国	550 円～	58 度



変わり種あんこを作るときの縁の下の力持ち

マロングラッセを入れての栗あんなど変わり種あんこを作るときのベースになるしろあんは、一年を通してたくさんのベーカリー様や和洋菓子店様などからご注文をいただく人気商品です。品質のよい厳選された材料で作られたしろあんなので、混ぜ込んだときの味が出やすい、いろいろ試せるのが楽しいと嬉しいお声もよくいただきます。白手亡豆の美しい色は丁寧な製造工程を経てきた証。いいものを作るにはいい材料からですね。

フルーツタルトのような華やかあんぱん

お菓子を食いたいけどダイエットも気になる。そんな方には「フルーツカスタードあんぱん」をおすすめします。タルト生地よりはカロリー低めで食べ応えあり。甘さも見た目もまるでケーキなので、おやつ兼お昼ごはんに最高です。心置きなく甘いものが食べられる、これは嬉しいですね！上品でなめらかなしろあんなのでカスタードクリームを加えてもしつこくならずざらつかず、フルーツともしっとりなじみます。まさにオールラウンドプレーヤー、縁の下の力持ち的存在です。

内容量	価格（税抜き）		パッケージサイズ (H×W×D)	申込番号
	一般	特別会員		
3kg	1,734 円	特別会員様だけの お得な価格です	270×210×60	200410
5%お得 3kg×4P	6,600 円		250×280×220	200411
		3回以上ご購入の 会員様対象		



■食品成分表示

原材料名	生餡(いんげん豆), 砂糖, 還元水飴, 寒天						
特定原材料							
保存方法	冷暗所 (22℃以下)	賞味期限	製造日より 90 日	糖度	58	原産地	北米・ミャンマー・中国



お買物商品 URL https://www.anko-shop.jp/products/list.php?category_id=24

ご相談・お問い合わせ

フリーコール：0120-506-108（受付時間 9～17 時／GW・お盆・年末年始を除く） FAX：06-4303-3056