

通年販売

定番	粒あん・十勝～やわらかめ～	原産地	キロ単価	糖度
		北海道十勝	765円～	46度



あんみつや和パフェで主役をつとめる美人あんこ

和スイーツの主役はぼつとりと盛られたあんこです。主役ですからあれもこれも兼ね備えたあんこでなくてははいけません。ほっくり豊かな豆の味、上品な甘さとなめらかさ、そしてやわらかさ。茜丸では品質に定評がある十勝産小豆を使い、自慢の低糖度で、細かいメッシュで丁寧に仕上げ、そのまま食べていただきたいやわらかあんこを作りました。業界でも群を抜く低糖度でキャラメル色がつかないので、見た目もはっとするほど美しい藤紫色。上品さあふれる美人あんこは主役を張れるあんこなのです。

フィリングにぴったりなやわらかさと甘さ

上品な甘さとともにそのなめらかさが特長のやわらかな粒あんは、ロールケーキや和のケーキのフィリングに最適です。やわらかな生クリームやホワイトチョコともしっくりなじみ、しっとり絹のようなスポンジの繊細さを壊すことなくその豊かな

美味しさでしっかり和を主張します。低糖度あんこにさらにヘルシーさを追求するなら注目の酒粕を加えるのもよいですね。栄養価が高い酒粕入りのケーキなら健康に気遣う方にも手にとっていただけます。

内容量	価格（税込）		パッケージサイズ (H×W×D)	申込番号
	一般	特別会員		
3kg	2,414 円		270×210×60	100910
5%お得 3kg×4P	9,176 円	特別会員様だけのお得な価格です	250×280×220	100911
		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(小豆), 砂糖, 還元水飴						
特定原材料							
保存方法	冷暗所(22℃以下)	賞味期限	製造日より60日	糖度	46	原産地	北海道十勝



お買物商品 URL https://www.anko-shop.jp/products/list.php?category_id=336

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