

通年販売

定番

## 粒あん・十勝～固さ極め～

原産地

北海道十勝

キロ単価

829円～

糖度

52度



### 手作業であんこを包むレシピにおすすめの固さ

豊かな味わいで定評ある十勝農協産の小豆を、しっかり煮込んでおいしさがぎゅっと詰まったあんこに仕上げました。茜丸らしいいつもの上品な甘さを大事にしながらもより濃厚に仕上げています。少し固めなので扱いやすいのも嬉しいポイント。手作業であんこを包むときなどにその違いを感じられます。おいしくて扱いやすい。どちらも求める方にひそかに人気のあんこです。

### イングリッシュマフィンのフィリングにぴったり

マフィンのようなけっこう歯ごたえのある生地に合わせるには、それに負けない固さのあんこにするとバランスがよいと、プロのベーカリー職人の間ではいわれています。作る時にも、弾力あるしっかりした生地の中に包み込むのがやりやすいと好評です。中があんこの和風マフィンなので、焼く前にきなこをまぶすとさらにオリジナリティが出ます。どんな味かなと思わず手がでるイングリッシュマフィン風きなこあんぱんですね。

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	2,618 円	特別会員様だけの お得な価格です	270×210×60	101110	
3kg×4P	9,953 円		250×280×220	101111	
		3回以上ご購入の 会員様対象			

#### ■食品成分表示

原材料名	煮豆(小豆), 砂糖, 還元水飴						
特定原材料							
保存方法	納品後要冷蔵	賞味期限	製造日より60日	糖度	52	原産地	北海道十勝



お買物商品 URL [https://www.anko-shop.jp/products/list.php?category\\_id=195](https://www.anko-shop.jp/products/list.php?category_id=195)

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