

あんこ職人の珈琲あん

職人はいつも技に磨きをかけ、妥協せず、手間も惜しみません。


新しい美味しさの追求にも全力で取り組みました。

あんこ職人のプライドがひとつうえの上質な素材を提案します。

「あんこ職人の珈琲あん」淹れたて珈琲の薫りとコク、旨みがプレミアムなこしあんになりました。

こだわりの素材と製法

①珈琲豆

 idecafe /イデカフェ監修にてブレンドしたアラビカ種100%の豆を新鮮自家焙煎/イタリアンローストした珈琲豆のみを使用しております。

②抽出

自社ネルドリップ抽出で淹れた珈琲だけを使用しております。

無着色・無香料、珈琲豆だけで仕上げました。

③餡

北海道十勝産大手亡豆100%とキレの良い甘さの本グラニュー糖をあわせ、開放式平釜で焼っております。くちどけのよい、なめらかなでコクのあるこしあんです。

④仕上げ

薫りとコクをより際立たせるために仕上がり前に微粉碎珈琲豆をプラスしました。

※パン・和、洋菓子・デザートなど、さまざまな用途にお使い頂けるスペックの美味しい珈琲フィリングです。



製品名：あんこ職人の珈琲あん

入り目：1kg×6本入り

賞味期限：90日(冷蔵)

糖度：47° ±1°

原材料名：砂糖(本グラニュー糖)・

いんげん豆(北海道十勝産大手亡

豆) 還元水飴・コーヒー



変わらない美味しさ

since1924

株式会社 **的場製餡所**

松戸工場

〒271 - 0064 千葉県松戸市上本郷 158

Phone/Fax 047 - 363 - 5255/5222

URL/<https://www.matoba-seian.co.jp>