

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>