

あんこ職人の濃厚抹茶あん

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。

「あんこ職人の濃厚抹茶あん」は抹茶ジェラートをイメージしたプレミアムなこしあんです。
濃厚な抹茶の風味をお楽しみいただけます。

こだわり

①濃厚な抹茶の風味

宇治抹茶を贅沢に使用し、抹茶本来の味わいをご賞味いただけます。

これまでの的場の宇治抹茶あんとは一線を画す濃厚な抹茶の風味は生地負けしません。

②隠し味

ミルクが抹茶の存在感を引き立たせます。

上品で調和のとれた味わいは職人の自信作です。

③食感

弾力のある食感は餡の常識を覆します。

これまでの餡のイメージとはかけ離れた餡を作りたいという思いを形にしました。

④使いやすさ

生地への塗りやすさを追求しました。

冷やすとよく固まるので、フィリングだけでなく包餡にもご使用いただけます。

製品名 : あんこ職人の濃厚抹茶あん

入り目 : 1kg×6本入り

賞味期限 : 60日

糖度 : 54° ±2°

原材料名 : 水飴、いんげん豆、砂糖、
乳等を主要原料とする食品、抹茶、
バター、寒天/増粘剤(加工デンプン)



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>