

ほうじ茶あん濃いめ

焙煎された焙じ茶を濃いめに煎れました。

ひとつうえの上質な素材を提案します。

「ほうじ茶あん濃いめ」煎れたてほうじ茶の香ばしさとコク、旨みがプレミアムなこしあんになりました。

濃いめのほうじ茶の香りが口いっぱいに広がります。

こだわりの素材と製法

①厳選茶葉

宇治の老舗「丸久小山園」の京都府産ほうじ茶を100%使用しております。

②配合

無着色・無香料、ほうじ茶だけで仕上げました。

ほうじ茶葉の量を増量し濃いめにしました。

※添加物表示が必要な材料は使用しておりません。

③製法

いんげん豆の白あんとキレの良い甘さの本グラニュー糖をあわせ、開放式平釜で焼いております。くちどけのよい、なめらかでコクのあるほうじ茶あんです。

※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
の美味しい和風フィリングです。

製品名：ほうじ茶あん濃いめ

入り目：1kg×6本入り(6kg)c/s

賞味期限：90日(冷蔵)

糖度：47°

原材料：いんげん豆、砂糖、還元水飴
ほうじ茶



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>