



COCON TOHOKU

山形県産

秘伝豆のずんだあん



山形県産秘伝豆を粗挽きにして、
甘さ控えめに仕上げました。

〈古今東北の産地から〉

豆の餡子を使ったお菓子を開発する際、枝豆をつぶした「ずんだ」が合うのではないかと考えて開発しました。原材料の秘伝豆は、山形県産の秘伝豆を100%使用しています。豆の香り、深いコクと甘みの特徴のずんだあんです。豆を粗挽きにして粒々感を残し、甘さ控えめに仕上げました。お餅や団子の他、アイスやパンのトッピングなどにもどうぞ。

有限会社三原製餡・株式会社 明友のみなさん

山形県は、和菓子文化が盛んで特に餡子を使用した商品が多くあります。

現在、江戸時代から庶民に愛される餡子の需要は下降気味です。さらに科学が進化し人口甘味料や保存料を使用され、本来の自然の風味が失われつつあると感じます。

しかしながら、弊社の餡子は3代受け継がれた昔ながらの製法でとてもシンプルです。昔ながらの商品価値は、現代にとっても大切だと感じます。【シンプルイズベスト】自然本来の旨みを味わっていただきたいと感じます。

そして日本に餡子があってよかったと感じてほしいと思います。



〈こだわりの原料〉

ずんだあんには使用している枝豆は、山形県産秘伝豆を100%使用しています。

山形県で栽培される「秘伝豆」は、晩生種で枝豆・大豆の中でも粒のサイズは日本一の品種と言われており、食べ応えのある品種です。寒暖の差がある豊かな気候が、甘みが強く、香り豊かな青豆を育てます。

〈こだわりの製法〉

余計な人口甘味料や着色料は使用せず、秘伝豆本来の新鮮な風味を最大限に活かしています。

三原製館のずんだあんは、昔ながらの製法で人口甘味料は使用しておりません。塩、上白糖のみ、これが旨い！

品質を保つために糖度を高く保つという基本的なことしかしていません。練り方も、火力が強い状態で練りすぎると品質や色に変形してしまうので、職人の目利きが重要になってきます。長年の経験と自然豊かな山形県産秘伝豆本来の甘味、風味を活かす事のできる昔ながらの製法です。



＜おすすめの食べ方＞

餡子といえば餅やおはぎといった定番調理法とされています。餡子は非常に汎用性が高く固形のみならず、ドリンクとしても大変美味しくいただけます。

①ずんだシェイク・・・ミルクとずんだがマッチするずんだシェイクの完成です。

【材料】

- ・牛乳100cc
 - ・氷100g(家庭用冷蔵庫等で生成できる形)
 - ・秘伝豆のずんだあん100g
 - ・ガムシロップ(1～2個)(甘さがほしい方お好みで)
- ミキサーで滑らかになるまで攪拌します。
ミキサーがない方は氷を入れず、牛乳を200mlにしてください事をおすすめします。

②ずんだトースト・・・トーストされ焦げたパンの香りと秘伝豆のずんだあんのまめの香りがマッチします。香ばしく繊細な秘伝豆の甘味が堪能できます。

【材料】

- ・市販用食パン 1枚
- ・秘伝豆のずんだあん 適量(お好みで)
- ・きなこ 適量

トースターでパンを焼きます。出来上がったトーストに秘伝豆のずんだあんとたっぷり塗って、パンの上になきな粉を適量振りかける。
(個人的には、一面たっぷりがおすすめです。)



＜震災時の苦労・復興にける想い＞

震災当時自衛官だった現・三原製館の三原専務は、震災が起こった3時間後には現地で活動しました。被災者の方々への補給物資の輸送や、行方不明者捜索は想像を絶するほどの光景で、胸が締め付けられる思いで復興活動をしていました。現在は、少しずつではありますが復興しつつあると感じます。そして月日が経ち、こうして違う形でのご縁で、三原製館自慢の秘伝豆のずんだあんを、古今東北商品として東北の皆様へ届けたいと思っております。

＜商品名＞古今東北 山形県産 秘伝豆のずんだあん

【分類】: 日配

【製造者名】: 有限会社三原製館
(お問い合わせ先: 株式会社明友)

【製造地】: 山形県新庄市
(お問い合わせ先: 山形県尾花沢市)

【主な原材料】: 大豆(国産)、砂糖、食塩

【内容量】: 250g

【保存方法】: -18℃以下で保存
解凍後は要冷蔵

【賞味期限】: 冷凍保存で90日
※解凍後は10℃以下に保管し2日

【JANコード】: 4573381184615

【ITFコード】: 14573381184612