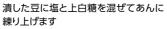
豆のつぶつぶ感が残り、 風味豊かな「ずんだあ ん」。ずんだ餅をはじめ、 さまざまなスイーツで 楽しめます

明友工場内で朝採りの 秘伝豆の枝豆を熱湯で 3分ほど茹で、冷凍保存 した後に三原製餡へ









豆を粉砕機に投入、粗く潰します



不易流行の菓子作りに励んでいる株式会社明友のスタッフ。奥に見えるのは同社が経営するそば処「明友庵」

きの豆を甘さ控えめに仕上げたあ が連携して製造しています。 明友と新庄市の有限会社三原製餡

粗挽

んの美味しさは格別です



明友・製造部部長代理の伊藤潤二さん

### 砂糖と塩だけで風味豊かに ンプルイズベストの商品ですね」 れます。秘伝豆のずんだあんはシ

冷凍保存します で上がったら真空パックした後、 少しのこるくらいに茹でます。茹 釜に入れ熱湯で3分ほど、硬さが 入ったサヤをはずします。 友の農産部に運ばれ、茎から豆の 約農家が朝採りした秘伝豆は明 味を生かす製法で作られます。契 んだあんは、秘伝豆本来の風 すぐに

は練りの工程。粒感を残して粗挽 砕機に投入、潰していきます。 工程となります。解凍した豆を粉 この後は三原製餡でのあん製造 次

材料のよさを生かすことから生ま りをしてきました。美味しさは原

# 工夫次第で楽しさいろいろ

生クリ 方がいろいろとできそうです 伝豆の香りが美味しさを増す使 て食べるのもおすすめ。このほか、 ればずんだシェイクのできあがり す。牛乳に混ぜてミキサーにかけ 次第でさまざまな応用も楽しめま やだんごが定番ですが、アイデア -ストした食パンにたっぷり塗っ ムにトッピングしたりと、秘 んだあんの食べ方といえば餅 ムに混ぜたり、アイスク

あんを250gずつ計量しパッキングします

します。 す。 を密にして協力しています」と話 餡さんとは製造に関する情報交換 目と手の感覚が大切です。三原製 二さんは「微妙な調整には職人の 経た後、冷凍品として出荷されま どころです。計量、包装の工程を よく仕上げるのが職人の腕の見せ り火力や練り具合を調整して風味 験から、その日の温度、湿度によ 工着色料は使いません。長年の経 塩と上白糖のみ、人工甘味料や人 ていきます。味付けに加えるのは きした豆を温めながらあんに練っ 明友・製造部部長代理の伊藤潤

古今東北公式HPにて、 新商品や催事情報を 日々発信しています。 ぜひ、ご覧ください。



インスタグラムも 更新中!



古今東北商品の一部が 楽天市場で購入できます! こちらからチェックト



#### 掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあきた

# 山形で育つ高品質の秘伝豆

山形県産の枝豆といえば、だだ

気候がいい豆を育てています。 夜の寒暖差がある山形ならではの 質のよい豆を仕入れています。昼 尾花沢市周辺で、契約農家から品 栽培地は、 豆類には良質なタンパク質やミ んだあんに使用する秘伝豆の 置賜地方、寒河江市、

れています。この秘伝豆を使った があり、甘さ、香り、味わいに優 として評価が高く、大粒で重量感 秋に収穫される晩生種で、青大豆 ちゃ豆、そして秘伝豆。秘伝豆は

んだあんは尾花沢市の株式会社

ステロー ずんだあんに仕上がるのです。 豆が、昔ながらの製法で美味し 質、免疫機能を高めるといわれる が豊富です。秘伝豆には特にコレ アルギニンが一般的な大豆より多 きがあるといわれる大豆タンパ く含まれています。健康にもい 明友・取締役社長の萩原隆博さ ルや中性脂肪を減らす働 ク

明友・取締役社長の萩原隆博さん

切に、昔から『不易流行』の菓子作んは「私どもは郷土の食文化を大

ネラル、ビタミン、食物繊維など

の宅配で購入が可能です。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災 からの復興と、東北振興への 思いを込めて、時を超えた東 北のおいしさを届けるブランド です。伝統的な食文化の再発 見と出合いを重ね、新たな食 の楽しみをご提案します。

『形県産

秘伝豆のずんだあん



古今東北 山形県産 秘伝豆のずんだあん 本体価格 998円 (税込1,077円)