

あんこ

ジャムでもクリームでもない、
日本伝統の優しい味わい



茜丸本舗

あんことはなんでしょう？

あんこは豆類を基材として、風味をつけた日本由来のデザートやベーカリーの原料で、日本では日常でよく食されているものです。



あんこの特徴

味

あんこの味は豆の風味が基本。脂肪分を含まないので、みずみずしくすっきりとした豆の風味をシンプルに味わうものです。

主たる原材料の豆がもつポリフェノールとタンニンが、味の主たる構成要素です。ポリフェノールやタンニンはそれだけでは渋みがありますが、渋切という工程で調整します。また、砂糖を入れて加熱攪拌するので砂糖のキャラメル反応が起こります。あんこの味はポリフェノール、タンニン、キャラメルの組み合わせというシンプルなものです。

あんこは小豆を使ったものと、インゲン豆を使用したものに分かれます。

小豆は、高品質とされる北海道産とカナダ産の小豆を使用。インゲン豆は、癖がない豆を使用し、日本産を中心に使用します。

素材

健康

豆は古くから健康食として知られており、古代中国の薬学書には「豆の煮汁は解毒として用いる」と記されていました。また食物繊維が豊富なことから体内毒素の排泄を促進させると言われています。

特に小豆に含まれるサポニン、脂質の代謝を促進させるため、肥満予防に効果があると言われています。また、豆のもつポリフェノールには活性酸素の働きを抑制し、身体の老化防止に役立つと言われています。





こしあん・十勝



粒あん・十勝～大粒大納言～



ジョセフのこしあん



大粒黒豆鹿の子丹波種



メープルこしあん



紀州梅あん



うぐいすあん



抹茶あん



レモンあん



新緑よもぎあん



夏みかんあん・果肉入り



完熟マンゴーあん



抹茶小豆あん



バナナあん



涼味ずんだあん超低糖



ももあん



ラブレ乳酸菌あん



スイートポテトあん



栗きんとんあん



粒入り栗きんとんあん



香味ゆずあん



蔵出し味噌あん



渋皮マロンあん



ぶどうあん

63 種類の 皆様の商品開発を



煎茶あん



ほんのり苺あん



春色さくらあん



粒あん・十勝



涼味ずんだあん



サクサクりんごあん



玉露茶あん



極上しろあん



爽快ラムネあん



あまおういちごあん



メロンソーダあん

あんこで お手伝いいたします



こんがり焼きいもあん



白手亡鹿の子



南州紫いもあん



ほくほくかぼちゃあん



焙煎黒ごまあん



うぐいす鹿の子



深煎り珈琲あん



芳ばしきなこあん



温州みかんあん



チョコレートあん



濃厚ミルクあん



キャラメルミルクあん



極上皮むきあん



ジョセフの粒あん

フルーツチーズあんぱん





あまおういちごあん

「甘い」「大きい」「旨い」のあまおういちごを使った贅沢ないちごあんです。ブランドいちご「あまおういち

ご」を使った、ちょっとぜいたくなあんこです。あまおういちごの持つみずみずしい香りをそこなわないよう製造工程を工夫し、風味よく仕上げました。



あまおうハートブレッド



紫いもあんのモンブラン風ブレッド

南州紫いもあん

鹿児島県産の紫いも使用。鮮やかな紫色とコク豊かな味わいです。鹿児島県産の紫いもを贅沢に使用。

クリーミーな食感で、おいもの風味が豊かです。ポリフェノールの一種アントシアニンたっぷりなので、美容や健康を訴求する商品にもお勧め。



爽快ラムネあん

売り場でお客様の足を止める、さわやかな色が特徴です。展示会でもバイヤーのほとんどが手にとった、販売台で目立つこと間違いなしのあんこです。シャーベットのようなテクスチャーと、懐かしいラムネアイスのような味わいが夏にぴったり。



ラムネのアイスパン



伝統の製造方法

こだわり抜いた職人の技

あんこにこだわり続けて70年。これまでの歴史で培われてきた伝統の製造方法をご紹介します。



■ 製造過程 つぶあん

1 選殻

2 洗殻

ひとつひとつ、手で未成熟な固い豆（石豆と言います）を丁寧に除去します。

3 豆煮

4 渋切り

5 本炊き

6 砂糖投入

7 水投入

8 加熱混合

9 煮詰

10 官能チェック

11 包装

12 検査

13 レトルト殺菌



強火で豆を煮て、皮を柔らかくします。また、余分な灰汁（あく）を出すことで雑味を除き、次の釜煮の工程に備えます。



どのタイミングで煮詰めを完成させるか熟練の技により見極めます。

■ 14 段階もの厳格な豆の選別工程

あんこの命、豆の選別には細心の注意を払っています

- | | |
|--------------|--|
| 1 粗選別機 | 大きい異物、細かい砂や泥、軽いダスト等を除去します。 |
| 2 石取り機 | 比重差を利用し、比重の重い異物(石、泥、金属)等を除去します。 |
| 3 比重選別機 | 振動・風力により、良品、中間品、不良品の選別をします。 |
| 4 石取り機 | 2 回目の石、泥、金属等の除去をします。 |
| 5 粒形選別機 | 3 段式のメッシュ(網)を利用し、粒形を選別、それぞれのタンクにストックします。 |
| 6 研磨機 | 豆の表面の泥等による汚れを除去し、磨き光らせます。 |
| 7 割取篩機 | 割れ豆、屑豆、軽い異物、綿布等を除去します。 |
| 8 風力選別機 | 最終段階で、風力による割れ豆等を除去します。 |
| 9 マグネットプレート | ここまでで除去できなかった金属を取り除きます。 |
| 10 金属探知機 | さらに、石取り機で選別できなかった金属を取ります。 |
| 11 色彩選別機 | 未成熟な豆など、異色の豆を除去します。 |
| 12 手選コンベアー | 作業員が手で、未成熟な豆や堅い石豆を除去します。 |
| 13 マグネットプレート | ここまでで除去できなかった金属を取り除きます。 |
| 14 自動計量機 | |



■ 製造過程 こしあん

- 1 選殻
- 2 洗殻
- 3 豆煮
- 4 渋切り
- 5 粉碎
- 6 篩分け
- 7 晒し
- 8 脱水
- 9 砂糖投入
- 10 水投入
- 11 加熱混合
- 12 煮詰
- 13 官能チェック
- 14 包装
- 15 検査
- 16 レトルト殺菌



清浄な大量の水で粉碎された、小豆を洗います。それにより雑味を取り除いていきます。



餡汁をさらして、晒し餡を作ります。

脱水して、こしあんの原材料となる生あんが出来ます。



重量のチェックや金属片などの異物が入っていないか、ひとつひとつ検査を行います。

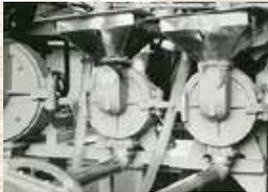


「豆一筋、あん一筋」

「豆一筋、あん一筋」をモットーに掲げて、茜丸が歩んできた70余年は、決して平坦なものではありませんでした。昭和15年（1940年）、現・代表北條竜太郎の祖父・北條勝義（左下写真右側）が、大阪市東住吉区桑津にて創業。当時の屋号は「有限会社大阪北條製餡所」でした。

昭和15年といえば太平洋戦争が始まる前年。昭和14年には砂糖の公定価格制が、15年には菓子の公定価格制が実施され、原材料が常に不足する、非常に厳しい状況下での創業でした。そんな戦時下でも「あんこをお客様へお届けする」という使命のもと、原材料の調達に奔走し製造を続けていましたが、戦況の悪化で操業を中断した時期もあったそうです。

戦後、製菓用砂糖の配給が復活し、工場も操業を再開。大阪市天王寺区・四天王寺南大門横に工場を移設し、昭和26年には「株式会社大阪北條製餡所」へ改組しました。



よりおいしいあんこを届けたい



戦争を乗り越えて四天王寺南大門横に新設した工場には、社員寮や食堂、風呂場も完備し、年末にはもちつき、秋には慰安旅行と、従業員全員が家族のように苦楽をともにしていました。戦後、焼き立てのパンを販売するベーカリーの開店が相次ぎ、それに伴い、茜丸のあんこの出荷量もどんどん増加。従業員一丸となって「よりおいしいあんこを、より多くの人のもとへ」と、製造・拡販に務めていた時代です。

昭和62年（1987年）には東京事務所を開設、平成元年（1989年）には念願の東京工場も新設しました。

あんこに、豆に、こだわりぬいた商品を 高品質とされる、北海道産特別栽培減農薬小豆とカナダ 産有機栽培小豆を使用した粒あんを製造しています。



創業以来、味にこだわった製品作りを貫き、レトルト殺菌釜を導入。一般流通商品では不可能とされた「低糖度あん」を開発しました。そのすっきりした上品な味わいは絶大な支持を得、当時のベーカリーでは「茜丸のあんこを使うのは、一流店の証」といわれるほどでした。

そんな茜丸のあんこのおいしさをもっと知ってもらいたいとの思いで、平成10年(1998年)に、「茜丸五色どらやき」を販売。上生菓子に使われる最高級の「むきあん」の中に、五種類のかのこを入れた特注あんを使用し、平成12年(2000年)から始めたCMの効果もあって、大ヒット。関西地区で高い知名度を誇るご当地菓子に成長し、さまざまな店舗で取り扱われています。

ベーカリー・和菓子店以外の分野でも



季節に合わせたあんを企画・開発し、バラエティに富んだ商品をご提供しております。
今では、ベーカリーや和菓子店だけでなく、洋菓子店などでも多く使っていただいております。

自然の恵み

あかねまるのあんこ



日本の都市、大阪の老舗あんこメーカー「茜丸本舗」

「安全安心」で「より美味しいもの」を
お客様のもとへ、これが茜丸の思いです。

茜丸はこれまでと変わらず、

これからも美味しいあんこを皆様にお届けしていきます。