

ハニーあん

製品のご案内



SINCE 1961
MONDE SELECTION
BRUXELLES
INTERNATIONAL QUALITY INSTITUTE
2020
GOLD AWARD

モンドセレクション2020

金賞
14年連続受賞
北海小倉48
北海納豆



株式会社北條製餡所

〒573-0102

大阪府枚方市長尾家具町3丁目1番13号

TEL 072-851-3961
FAX 072-856-6032
<http://www.honeyan.co.jp>

つぶあん

ハニーあん

製品名	入り目	糖度	保証期間	包装形態	用途	備考
K-1北海小倉52	6kg(1kg×6)	52%	20℃以下60日	ピロー包装	パン用	北海道産小豆
大納言小倉館	5kg	55%	20℃以下60日	脱酸素剤入	和菓子用	北海道産大納言小豆
特選小倉館	5kg	56%	20℃以下90日	ピロー包装	和菓子用	北海道十勝高島産小豆、北海道産ビートグラニュー糖使用のつぶあん
北海小倉 48	15kg(5kg×3)	48%	20℃以下90日	ピロー包装	パン用	北海道十勝高島産小豆、北海道産ビートグラニュー糖使用のつぶあん モンドセレクション2007~2020 14年連続金賞 受賞
北海小倉 55	15kg(5kg×3)	55%	20℃以下60日	ピロー包装	パン用	北海道産小豆
小倉52J	15kg(5kg×3)	52%	20℃以下60日	ピロー包装	パン用	低糖度、北米(カナダ、アメリカ)産小豆
小倉館 88	20kg(5kg×4)	58%	20℃以下60日	ピロー包装	和菓子・パン用	近江羽二重餅米入り粒館
大納言最中	5kg	68%	20℃以下90日	脱酸素剤入	最中用	北海道産大納言小豆
ドラ焼 A	20kg(5kg×4)	63%	20℃以下120日	ピロー包装	ドラ焼用	北海道産小豆
小倉館 55	20kg(5kg×4)	55%	20℃以下365日	ピロー包装	パン用	当社中国工場製
つぶあん300	4.8kg(300g×16)	52%	常温にて545日	レトルトパウチ	和菓子・パン・洋菓子用	北海道産小豆、小袋300g入



こしあん

製品名	入り目	糖度	保証期間	包装形態	用途	備考
極上練赤S	5kg	57%	20℃以下60日	脱酸素剤入	和菓子用	北海道産小豆のこしあん モンドセレクション2007~2009 3年連続 銀賞 受賞
北海皮むき館 A	5kg	55%	20℃以下60日	脱酸素剤入	和菓子用	淡い色調の小豆こしあん
特選練赤館	5kg	59%	20℃以下60日	脱酸素剤入	和菓子用	北海道産小豆
特赤館	5kg	56%	20℃以下90日	ピロー包装	パン用	北海道・外国産小豆
桜館 A	5kg	57%	20℃以下120日	ピロー包装	和菓子・パン用	季節限定(12月末~4月末)、桜葉粉末入
こしあん S	20kg(5kg×4)	56%	20℃以下365日	ピロー包装	和菓子・パン用	当社中国工場製
こしあん H	20kg(5kg×4)	60%	20℃以下365日	ピロー包装	和菓子用	当社中国工場製

しろあん

製品名	入り目	糖度	保証期間	包装形態	用途	備考
練白館D-10	5kg	56%	20℃以下90日	ピロー包装	パン用	北米(カナダ、アメリカ)産いんげん豆のこしあん
粒手亡館	15kg(5kg×3)	55%	20℃以下60日	ピロー包装	今川焼・パン用	北海道産手亡使用の粒館
練白館 DH	20kg(5kg×4)	57%	20℃以下365日	ピロー包装	和菓子・パン用	当社中国工場製

色物あん

ハニーあん

製品名	入り目	糖度	保証期間	包装形態	用途	備考
スイートポテト	5kg	60%	20℃以下90日	ピロー包装	和菓子・パン用	九州産サツマイモ(高系14号) モンドセレクション2010~2013 4年連続 金賞 受賞
サツマ芋餡	5kg	55%	20℃以下60日	脱酸素剤入	和菓子用	九州産サツマイモ(高系14号)、加糖卵黄入
マロン餡	5kg	60%	20℃以下90日	ピロー包装	和菓子・パン用	カット栗+栗ペースト入
パンプキン餡	5kg	57%	20℃以下90日	ピロー包装	和菓子・パン用	北海道産エビスカボチャ
抹茶餡MOD	5kg	56%	20℃以下60日	ピロー包装	パン・和洋菓子用	かたさ:やわらかめ 宇治抹茶使用 モンドセレクション2012~2013 2年連続 金賞 受賞
抹茶餡K	5kg	57%	20℃以下60日	脱酸素剤入	和菓子・パン用	かたさ:かため 宇治抹茶使用
ごま餡	5kg	54%	20℃以下90日	ピロー包装	和菓子・パン用	黒ゴマペーストと黒煎りゴマ使用
うぐいすあん	5kg	55%	20℃以下60日	ピロー包装	和菓子・パン用	無着色、塩味を効かせさらに深みのある風味に
焼栗餡	5kg	56%	20℃以下60日	脱酸素剤入	和菓子・パン用	中国焼き栗使用
K-1紫いも餡	6kg(1kg×6)	55%	20℃以下60日	ピロー包装	和菓子・パン用	より美味しく、より色鮮やかに。鹿児島産アヤ紫使用、1kgパック
ムースホイップ用練白餡K-1	6kg(1kg×6)	56%	20℃以下180日	ピロー包装	和菓子・パン・洋菓子用	弊社独自のホイップできるあん、1kgパック
サンド用ごま餡	20kg(5kg×4)	58%	20℃以下120日	ピロー包装	サンド物用	黒ゴマペーストと黒すりゴマ使用
サンド用梅餡	20kg(5kg×4)	58%	20℃以下120日	ピロー包装	サンド物用	梅ピューレと紫蘇ゆかり
サンド用柚子餡	20kg(5kg×4)	58%	20℃以下120日	ピロー包装	サンド物用	柚子ペースト入
サンド用苺餡	20kg(5kg×4)	58%	20℃以下120日	ピロー包装	サンド物用	イチゴピューレとイチゴ種
サンド用栗餡	20kg(5kg×4)	58%	5℃以下180日	ピロー包装	サンド物用	蒸し栗ペーストとカット栗
サンド用抹茶餡	20kg(5kg×4)	59%	5℃以下180日	ピロー包装	サンド物用	宇治抹茶使用
柚子餡	5kg	56%	20℃以下90日	ピロー包装	和菓子・パン用	フレッシュな四国産柚子使用
ミルク餡	5kg	57%	20℃以下90日	ピロー包装	和菓子・パン用	練乳とクリーム仕立てのなめらかみるくあん
チョコ餡	5kg	55%	20℃以下90日	ピロー包装	和菓子・パン・洋菓子用	深い味わいのベルギーチョコ使用
コーヒー餡	5kg	55%	20℃以下90日	ピロー包装	和菓子・パン・洋菓子用	甘い香りのキリマンジャロコーヒー使用
K-1ほうじ茶ラテ餡	6kg(1kg×6)	57%	20℃以下120日	ピロー包装	和菓子・パン・洋菓子用	香ばしいほうじ茶にまろやかな練乳の風味

色物あん(季節限定品)

製品名	入り目	糖度	保証期間	包装形態	用途	備考
ピンク桜餡	5kg	52%	20℃以下60日	ピロー包装	パン用	季節限定(1月~4月)、白あんベースに桜葉粉末
桃餡	5kg	55%	20℃以下60日	脱酸素剤入	和菓子用	季節限定(5月~8月)、黄桃カット入
柿餡	5kg	58%	20℃以下60日	脱酸素剤入	和菓子・パン用	季節限定(9月~12月)、干柿カット入

色物あん(季節限定品)

ハニーあん

製品名	入り目	糖度	保証期間	包装形態	用途	備考
K-1桜もち餡88	6kg(1kg×6)	58%	20℃以下45日	ピロー包装	和菓子・パン用	季節限定(1月～4月)、もち米入の桜あん
K-1濃茶餡	6kg(1kg×6)	55%	20℃以下60日	ピロー包装	和菓子・パン用	季節限定(3月～5月)、抹茶がたっぷりの緑茶葉入あん
K-1マンゴー餡	6kg(1kg×6)	57%	20℃以下120日	ピロー包装	和菓子・パン用	季節限定(5月～8月)、アルフォンソ種マンゴー使用
K-1ラムネ餡	6kg(1kg×6)	57%	20℃以下90日	ピロー包装	和菓子・パン用	季節限定(5月～8月)、ラムネ風味の涼しげなあん、着色料(青1)使用
K-1レモン餡	6kg(1kg×6)	57%	20℃以下90日	ピロー包装	和菓子・パン用	季節限定(6月～8月)、国産レモン皮入
K-1ずんだ餡88	6kg(1kg×6)	58%	20℃以下60日	ピロー包装	和菓子・パン用	季節限定(6月～8月)、もち米入のずんだ
K-1沖縄パイナップル餡	6kg(1kg×6)	55%	20℃以下120日	ピロー包装	和菓子・パン用	季節限定(6月～8月)、沖縄県産パイナップル果汁使用
K-1安納芋餡	6kg(1kg×6)	55%	20℃以下60日	ピロー包装	和菓子・パン用	季節限定(9月～12月)、ねっとり美味しい種子島産安納芋使用

甘納豆

製品名	入り目	糖度	保証期間	包装形態	用途	備考
大納言納豆	5kg(2.5kg×2)	68%	20℃以下90日	脱酸素剤入	和菓子・パン・洋菓子用	北海道産大納言小豆の甘納豆
大粒小豆甘納豆L	5kg(2.5kg×2)	68%	20℃以下90日	脱酸素剤入	和菓子・パン・洋菓子用	中国産大粒小豆の甘納豆
北海納豆	5kg(2.5kg×2)	68%	20℃以下90日	脱酸素剤入	和菓子・パン・洋菓子用	北海道産小豆の甘納豆 モンドセレクション2007～2020 14年連続金賞受賞
小豆甘納豆C	5kg(2.5kg×2)	68%	20℃以下90日	脱酸素剤入	和菓子・パン・洋菓子用	中国産小豆の甘納豆
小粒納豆	5kg(2.5kg×2)	65%	20℃以下90日	脱酸素剤入	和菓子・パン・洋菓子用	北海道産小粒小豆の甘納豆
金時納豆	5kg(2.5kg×2)	68%	20℃以下90日	脱酸素剤入	和菓子・パン・洋菓子用	北海道産金時豆の甘納豆
白小豆納豆	5kg(2.5kg×2)	68%	20℃以下90日	脱酸素剤入	和菓子・パン・洋菓子用	北海道産白小豆の甘納豆
手亡納豆	5kg(2.5kg×2)	68%	20℃以下90日	脱酸素剤入	和菓子・パン・洋菓子用	北海道産手亡豆の甘納豆
丹波黒大豆鹿の子	8kg(1kg×8)	68%	20℃以下60日	脱酸素剤入	和菓子・パン・洋菓子用	丹波種黒豆の甘納豆
えんどう納豆	5kg(2.5kg×2)	68%	20℃以下90日	脱酸素剤入	和菓子・パン・洋菓子用	無着色 モンドセレクション2009 銀賞受賞
さつまいもダイス	5kg(2.5kg×2)	60%	5℃以下180日	脱酸素剤入	和菓子・パン・洋菓子用	九州産高系14号、10mmダイスカット

生餡

製品名	入り目	糖度	保証期間	包装形態	用途	備考
冷凍赤生餡	20kg(5kg×4)	—	-18℃以下548日	冷凍品	加熱専用	北海道産小豆使用。必ず加熱してご使用下さい。
冷凍手亡生餡	20kg(5kg×4)	—	-18℃以下365日	冷凍品	加熱専用	北海道産手亡豆使用。必ず加熱してご使用下さい。
冷凍白生餡	20kg(5kg×4)	—	-18℃以下365日	冷凍品	加熱専用	北米産白いんげん豆使用。必ず加熱してご使用下さい。

