

# ハニーあん

## 製品のご案内



株式会社北條製館所

〒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  |
| 大納言小倉餡    | 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   |
| 特選小倉餡     | 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   |
| 小倉餡 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餡   |
| 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  |
| 小倉餡 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 |
| 北海皮むき餡 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                               |
| 特選練赤餡    | 5kg         | 59% | 20℃以下60日  | 脱酸素剤入 | 和菓子用    | 北海道産小豆                                    |
| 特赤餡      | 5kg         | 56% | 20℃以下90日  | ピロー包装 | パン用     | 北海道・外国産小豆                                 |
| 桜餡 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% | 10℃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                      |
|---------|-------------|-----|-----------|-------|---------|-------------------------|
| 練白餡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 |
| 粒手亡餡    | 15kg(5kg×3) | 55% | 20℃以下90日  | ピロー包装 | 今川焼・パン用 | 北海道産手亡使用の粒餡             |
| 練白餡 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     | 国産サツマイモ使用 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        | 国産サツマイモ使用、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90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                            |
| K-1リッチいちご餡     | 6kg(1kg×6)  | 58% | 20℃以下90日  | ピロー包装 | 和菓子・パン・洋菓子用 | 福岡県産苺あまおう使用でリッチな風味                             |
| K-1キャラメルミルクあん  | 6kg(1kg×6)  | 57% | 20℃以下90日  | ピロー包装 | 和菓子・パン・洋菓子用 | 濃厚なミルクの風味とやさしい味わいのキャラメルのあん                     |

## 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         |
| 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・洋菓子用 | 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・洋菓子用 | 季節限定(3月～5月)、抹茶がたっぷりの緑茶葉入あん |

## 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マンゴー餡     | 6kg(1kg×6) | 57% | 20℃以下120日 | ピロー包装 | 和菓子・パン・洋菓子用 | 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・洋菓子用 | 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・洋菓子用 | 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・洋菓子用 | 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・洋菓子用 | 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・洋菓子用 | 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 <b>モンドセレクション2007～2021:15年連続金賞 受賞</b> |
| 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 <b>モンドセレクション2009 銀賞 受賞</b>                  |
| 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 | 国産サツマイモ使用、10mmダイスカット                            |



## NURU-AN(瓶詰めあん)

| 製品名            | 入り目           | 糖度  | 保証期間     | 包装形態 | 用途  | 備考                  |
|----------------|---------------|-----|----------|------|---|---------------------|
| 塗るあん【つぶ】       | 175g×12個/1ダース | 57% | 常温にて365日 | 瓶詰め  | トーストやアイスクリーム、おもちなどに。様々なシーンで、和のほっこりとした時間をお楽しみ頂けます。 | 北海道産小豆と北海道産甜菜糖使用。   |
| 塗るあん【こし】       | 175g×12個/1ダース | 57% | 常温にて365日 | 瓶詰め  |   | 北海道産小豆と北海道産甜菜糖使用。   |
| 塗るあん【白つぶ】      | 175g×12個/1ダース | 57% | 常温にて365日 | 瓶詰め  |   | 北海道産手亡と北海道産甜菜糖使用。   |
| 塗るあん【バラエティセット】 | 175g×12個/1ダース | 57% | 常温にて365日 | 瓶詰め  |   | つぶ、こし、白つぶの各4個入りセット。 |

## 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。 |