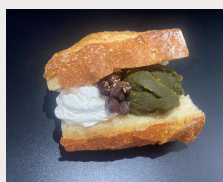


本格的なのにお手軽シリーズ  
ありそうでなかった！



# オリジナル練餡

original bean paste

**製品情報** 製品名：オリジナル製餡 規格：1kg ケース10入 保存方法：冷暗所保存 12度以下  
賞味期限：製造から60日

## Point1. ミクロンパウダーの特徴

－198℃の超低温粉碎方式で超微粉粉碎（ミクロン化）を実現し、クリーム製品などとも相性抜群です。

## Point2. 抹茶パウダーの特徴

深い旨味と鮮やかなうぐいす色が特徴の狭山産抹茶。鮮やかな見た目で華やかな味の抹茶です。

## Point3. 餡の特長（東製餡所様 自社工場製品）



豆煮



篩分け



晒し



脱水



あん練り



包装

煮あがった豆をメッシュにかける際、特注の細やかなメッシュを使用して振動と重力であん粒子と不純物を分離しているため、非常になめらかな甘さを醸し出したこしあんとなっております。

## ラインナップ

1300111

エスプレッソ珈琲練餡

2024年2月発売



400029

アールグレイ練餡

2025年2月発売



400247

濃厚抹茶練餡

2025年4月新発売



## 製品特長

昭和物産オリジナル  
ミクロンコーヒーパウダーを使用。  
スイート&ビターな味わいを  
お楽しみいただけます。

昭和物産オリジナル  
ミクロンアールグレイパウダーを使用。  
爽やかで上品な柑橘系果実  
ベルガモットの香りを  
お楽しみいただけます。

ミクロン抹茶パウダーを使用。  
深い旨味と鮮やかな色味、香り豊かな  
狭山産抹茶を使用。  
退色しにくく、身体にも嬉しい  
シールド乳酸菌入りです。

デザートやパンなど

幅広いメニューでご利用いただけます

お問い合わせはこちらから

価格に関するお問い合わせや  
サンプルのご依頼など  
お気軽にお申し付けください

E-mail



公式HP



昭和物産株式会社

TEL 03-5901-7032

FAX 03-5901-7035

E-mail info-showa@to-ho.co.jp

HP <https://showa-bs.com/>