

1月11日は「鏡開き」

今年一年の一家円満を願いながら、神様に供えた鏡餅をお下がりとしていただきます。鏡開きの日には、飾っておいて硬くなったお餅を、かなづちなどで叩き「開き」ます。



最低限の上品な甘さ

33647 (山清)
北海道産有機小豆使用
つぶあん

200g
¥408 (本体価格) ¥441 (税込価格)

北海道産ビートグラニュー糖のみを使用し、糖度40度前後の上品な甘さに仕上げた風味の良いつぶあん。食塩不使用、甘さとカロリーを抑えました(187kcal/100g)。パン、アイスクリーム、おはぎ、だんご、もちなどに。

【原材料】有機小豆(北海道産)、砂糖(北海道産)



程良い甘さの「つぶしあん」

33648 (山清)
有機つぶしあん
(スタンド)

200g
¥540 (本体価格) ¥583 (税込価格)

つぶあんとしあんの魅力を併せ持つ「つぶしあん」。糖度52度前後の程良い甘さ(247kcal/100g)。1袋に150cc程度の水を加えて沸騰させよく溶かすと2人分のぜんざいに。とりつけだんご、もちなどにも。

【原材料】有機砂糖、有機小豆(北海道産)



20939 (ムソー)
国内産有機
きな粉

120g
¥280 (本体価格)

¥302 (税込価格)



20787 (ムソー)
有機しっとり
すりごま・白

80g
¥340 (本体価格)

¥367 (税込価格)



20788 (ムソー)
有機しっとり
すりごま・黒

80g
¥340 (本体価格)

¥367 (税込価格)



北海道産有機小豆の「小豆あん」

山清のあんは、小豆の風味が感じられるよう、甘さ控えめです。原材料はシンプル。厳選した北海道産有機小豆と砂糖だけを使用し、名醸蔵の仕込み水にも使われ

る綾川の伏流水を使って、一粒一粒ていねいに炊きます。

まず小豆を選別して粒形を揃え、水洗いして、渋切り(あく抜き)しながら柔らかく粗炊きします。

「つぶあん」はそこへ砂糖を加え、粒をつぶさないように炊き上げます。「つぶしあん」は、粗炊きした小豆の粒をつぶして皮を残し、砂糖を加えて炊きます。