

カブシキガイシャヤスギセイアンシヨ

株式会社安儀製餡所

泉州の人々に愛されつづけている“安儀のあんこ”

会社紹介

弊社は、安儀製餡所として昭和の初めから、大阪は泉州泉佐野で製餡業を営み、設立より和菓子業界、洋菓子業界、製パン業界の様々な店舗に生餡、加糖餡、くるみ餡などを卸してまいりました。安儀製餡所のこだわりは、大きく2つあります。一つは、利用する小豆。北海道産で、特別栽培により栽培されている小豆を中心に仕入れており、安心・安全を意識しています。そして、もう一つのこだわりは、甘みの付け方。砂糖と水飴のみを用い、添加物などは利用せず味付けをしている為、甘くすっきりとした昔ながらの懐かしい味を提供しています。

2012年より、安儀製餡所がつくる餡を一般の方々にも味わっていただこうと、少しの量ですが、販売をスタートすることとなりました。ご家庭、料理教室での和菓子づくり、パン作り、あるいは餅つきなどのイベントなどの日常でご利用を頂ければ幸いです。

主な製品・加工技術・設備機械等

■一般の方向け

商品名：つぶあん

原材料：北海道産特別栽培小豆・砂糖・水飴

価格：1000円（税込） 内容量：1kg

その他、赤こしあん・白こしあんを販売しています。

■業者の方向け

【生あん】赤あん・白あん 【加糖あん】つぶあん・こしあん 【その他】黒豆あん・マロンあん・抹茶あん・桜あん 【かのか】大納言かのか・黒豆かのか 【くるみあん】用途に応じて加工いたします 【こしあん】赤、白とも上記生あんよりご注文に応じて加工いたします

■一般の方向け



つぶあん



こしあん



白あん

■業者の方向け



赤あん(生あん)



白あん(生あん)



つぶあん(加糖あん)



こしあん(加糖あん)



くるみあん



大納言かのか・黒豆かのか



桜あん

原材料：北海道産特別栽培小豆・砂糖・水飴

代表者名 ● 代表取締役 安松谷 義郎

所在地 ● 〒598-0053 大阪府泉佐野市大宮町13-21

電話番号 ● 072-462-0407 FAX 番号 ● 072-461-2051

E-mail ● info@yasugianko.com

ホームページ ● http://yasugianko.com



▲ ホームページ