商品のご案内

P R O D U C T S

相互製あん株式会社

Japanese Sweets Factory

小倉あん

大地の恵つぶあん

十勝産特別栽培小豆使用　糖度 49

原材料　砂糖、小豆、寒天、塩

通常の小豆よりこくがあって風味が良い低農薬低化成肥料の厳選された十勝産特別栽培小豆を使用した、甘さ控え目の高級つぶあんです。高級あんぱんやこだわりの鯛焼きに最適です。
甘さ控え目なのでたっぷりとご使用いただけます。

軟らかい	やや軟らかい	普通	**やや硬い**	硬い

賞味期限：60 日間
内容量　：3kg×4
保管方法：冷暗所

小倉あん HG

十勝産特別栽培小豆使用　糖度 47

原材料　小豆、砂糖、塩、寒天

十勝産特別栽培小豆を使用し、小豆の風味を生かした甘さ控えめの高級つぶあんです。少し硬めに仕上げておりますので、手で丸めるおはぎや高級あんパンなどにご使用いただけます。

軟らかい	やや軟らかい	普通	やや硬い	**硬い**

賞味期限：60 日間
内容量　：5kg×2
保管方法：冷蔵保存（10℃以下）

小倉あん SS

十勝産小豆使用　糖度 52

原材料　砂糖、小豆、寒天、食塩

産地にこだわり、十勝産小豆を使用した、しっかりした味わいの定番のつぶあんです。パンやたい焼きなどに幅広くお使いいただけます。

軟らかい	やや軟らかい	**普通**	やや硬い	硬い

賞味期限：60 日間
内容量　：2kg×5、5kg×2
保管方法：常温

小倉あんミニパック

北海道産小豆使用　糖度 50

原材料

小豆、砂糖、還元麦芽糖水飴、食塩、寒天

北海道産小豆を100％使用。パン、鯛焼き、トーストなど幅広くお使いいただけるベーシックなつぶあんです。

軟らかい　やや軟らかい　普通　**やや硬い**　硬い

賞味期限：90 日間
内容量　：2.5kg×4
保管方法：冷暗所

小倉あん D-47

中国産小豆使用　糖度 50

原材料

小豆、水飴、砂糖、還元麦芽糖水飴、塩

中国産小豆を使用。風味を生かした低糖度の甘さ控えめのつぶあんです。使いやすい 2kg パックです。

軟らかい　やや軟らかい　普通　**やや硬い**　硬い

賞味期限：60 日間
内容量　：2kg×5
保管方法：冷暗所

小倉あん DX

中国産小豆使用　糖度 52

原材料

砂糖、小豆、寒天、食塩、ソルビトール、保存料（ソルビン酸）、増粘剤（キサンタン）

中国産小豆を使用した、リーズナブルで使い勝手の良いつぶあんです。

軟らかい　やや軟らかい　**普通**　やや硬い　硬い

賞味期限：90 日間
内容量　：5kg×4
保管方法：常温

小倉あんマル A

タイ産ささげ、中国産小豆使用

原材料

砂糖、ささげ、小豆、食塩、寒天、ソルビトール、保存料（ソルビン酸）、増粘剤（キサンタン）

中国小豆とタイ産の赤竹小豆を使ったつぶあんです。リーズナブルなので、夜店の鯛焼きなどに最適です。

軟らかい　やや軟らかい　**普通**　やや硬い　硬い

賞味期限：90 日間
内容量　：5kg×4
保管方法：常温

小倉あん 1kg パック

十勝産小豆使用　糖度 55

原材料

砂糖、小豆（国産）、寒天、食塩

十勝産小豆使用の小倉あんをご家庭でも使いやすい 1kg 詰にしました。おはぎやパンなどに幅広くお使いいただけます。

軟らかい　やや軟らかい　**普通**　やや硬い　硬い

賞味期限：150 日間
内容量　：1kg×10
保管方法：冷暗所

小倉あずきあん

十勝産小豆使用　糖度 56

原材料

砂糖、小豆（国産）、塩

十勝産小豆を使用した、軟らかいあんこです。あんみつ、かき氷、アイスクリーム等のトッピングに適しています。

軟らかい　やや軟らかい　普通　やや硬い　硬い

賞味期限：150 日間
内容量　：1kg×10
保管方法：冷暗所

小倉あん缶入り

小倉あん SX

北海道・中国産小豆混合　糖度 56

原材料　砂糖、小豆、還元麦芽糖水飴、寒天、保存料（ソルビン酸）、増粘剤（キタンサン）

軟らかい　やや軟らかい　普通　**やや硬い**　硬い

賞味期限：60 日間
内容量　：11kg×1
保管方法：常温

小倉あん 特DX

中国産小豆使用　糖度 55

原材料　砂糖、小豆、寒天、食塩、ソルビトール、保存料（ソルビン酸）、増粘剤（キサンタン

軟らかい　やや軟らかい　**普通**　やや硬い　硬い

賞味期限：60 日間
内容量　：11kg×1
保管方法：常温

小倉あん マル A

タイ産ささげ、中国産小豆使用　糖度 55

原材料　砂糖、ささげ、小豆、寒天、食塩、ソルビトール、保存料（ソルビン酸）、増粘剤（キサンタン）

軟らかい　**やや軟らかい**　普通　やや硬い　硬い

賞味期限：60 日間
内容量　：11kg×1、22kg×1
保管方法：常温

小倉あん No.63

タイ産ささげ、中国産小豆使用　糖度 52

原材料　砂糖、ささげ、小豆、寒天、食塩、ソルビトール、保存料（ソルビン酸）、増粘剤（キサンタン）

軟らかい　**やや軟らかい**　普通　やや硬い　硬い

賞味期限：90 日間
内容量　：11kg×1、22kg×1
保管方法：常温

こしあん

Smooth Bean Paste

大地の恵こしあん

北海道産小豆使用　糖度 48

原材料

赤生あん、砂糖、水飴、寒天、食塩（赤穂の天塩）

北海道産小豆を100％使用。甘さ控えめで、小豆の風味豊かなあんに仕上げました。高級あんパン、ようかん、だんごのトッピングなどにお使いいただけます。

軟らかい　**やや軟らかい**　普通　やや硬い　硬い

賞味期限：60 日間
内容量　：3kg×4
保管方法：冷暗所

赤練あん５０

中国産小豆使用　糖度 50

原材料

赤生あん、砂糖、水飴、寒天

小豆 100% のこしあんを甘さ控えめに炊き上げました。パンやようかんなどに最適です。

軟らかい　やや軟らかい　**普通**　やや硬い　硬い

賞味期限：60 日間
内容量　：2kg×5
保管方法：冷暗所

白あん1kg

ミャンマー産いんげん使用　糖度 55

原材料

白生あん（いんげん豆（ミャンマー又はカナダ、米国））、砂糖、寒天、塩

白あんをご家庭でも使用しやすい 1kg パックにしました。いちご大福に最適です。

軟らかい　やや軟らかい　**普通**　やや硬い　硬い

賞味期限：150 日間
内容量　：1kg×10
保管方法：冷暗所

白あんミニパック

ミャンマー産いんげん使用　糖度 56

原材料

白生あん、砂糖、水飴、寒天、食塩、ソルビトール、保存料（ソルビン酸）、増粘剤（キサンタン）

風味の良い海外産のいんげん豆を使用しました。パンやようかん等幅広くご使用いただけます。

軟らかい　**やや軟らかい**　普通　やや硬い　硬い

賞味期限：90 日間
内容量　：2.5kg×4
保管方法：常温

赤練あんミニパック

中国産小豆使用　糖度 55

原材料

赤生あん、砂糖、寒天、ソルビトール、保存料（ソルビン酸）、増粘剤（キサンタン）

中国産小豆を使用した小豆 100% のリーズナブルなこしあんです。パンやようかんに最適です。

軟らかい　やや軟らかい　**普通**　やや硬い　硬い

賞味期限：90 日間
内容量　：2.5kg×4
保管方法：常温

赤練あん1kg

中国産小豆使用　糖度 55

原材料

赤生あん（小豆（中国））、砂糖、寒天、塩

中国産の小豆を使用し、ご家庭でも使いやすい 1kg パックにしました。パンやようかんなど幅広くご使用いただけます。

軟らかい　やや軟らかい　普通　**やや硬い**　硬い

賞味期限：150 日間
内容量　：1kg×10
保管方法：冷暗所

その他あん

Other Bean Paste

うぐいすあんミニパック

英国産えんどう使用　糖度 55

原材料

砂糖、えんどう豆、寒天、食塩、ソルビトール、保存料（ソルビン酸）、着色料（黄 4、青 1）

英国産のえんどう豆をつぶあんにしました。うぐいすあんパンに最適です。

軟らかい　やや軟らかい　**普通**　やや硬い　硬い

賞味期限：90 日間
内容量　：2.5kg×4
保管方法：常温

白粒あんミニパック

カナダ産いんげん使用　糖度 55

原材料

砂糖、いんげん豆、寒天、ソルビトール、保存料（ソルビン酸）

カナダ産のいんげん豆をつぶあんにしました。回転焼きの白あんに最適です。

軟らかい　やや軟らかい　**普通**　やや硬い　硬い

賞味期限：90 日間
内容量　：2.5kg×4
保管方法：常温

マロンペースト

中国産栗、ミャンマー産いんげん使用　糖度 57

原材料

白生あん、砂糖、水飴、栗、サラダ油、卵黄、寒天、香料、乳化剤、増粘剤（キサンタン）、着色料（クチナシ）

栗をつぶしたペーストを白あんに練り込みました。モンブランに最適です。

軟らかい　やや軟らかい　**普通**　やや硬い　硬い

賞味期限：90 日間
内容量　：3kg×4
保管方法：冷暗所

粒マロンあん

中国産栗、ミャンマー産いんげん使用　糖度 55

原材料

白生あん、砂糖、栗、サラダ油、寒天、ソルビトール、乳化剤、増粘剤（キサンタン）、着色料（クチナシ）

粒栗の入った栗あんです。パンやたい焼きなどにご使用いただけます。

軟らかい　やや軟らかい　**普通**　やや硬い　硬い

賞味期限：60 日間
内容量　：2kg×5
保管方法：常温

マロンあんミニパック

ミャンマー産いんげん使用　糖度 56

原材料

白生あん、砂糖、水飴、サラダ油、卵黄、寒天、食塩、ソルビトール、香料、乳化剤、保存料（ソルビン酸）、増粘剤（キサンタン）、着色料（クチナシ）

栗風味の白あんです。パンにご使用いただけます。

軟らかい　やや軟らかい　**普通**　やや硬い　硬い

賞味期限：90 日間
内容量　：2.5kg×4
保管方法：常温

バラエティ　Flavored Bean Paste

白こしあんをベースに、フルーツや野菜を混ぜ込んだ色とりどりのカラフルなバラエティあんです。

なると金時芋あん

徳島県産なると金時芋、ミャンマー産いんげん使用　糖度 50

原材料

白生あん、砂糖、なると金時芋ペースト、水飴、還元麦芽糖水飴、カロテノイド色素、香料

賞味期限：60 日間
内容量　：1kg×10
保管方法：冷暗所

いちごあん

ペルー産いちご、ミャンマー産いんげん使用　糖度 56

原材料

白生あん、砂糖、いちご、還元麦芽糖水飴、酒石酸 Na、着色料（コチニール）、香料、増粘剤（キサンタン）

賞味期限：60 日間
内容量　：2kg×5
保管方法：常温

柚子あん

高知県産ゆず、ミャンマー産いんげん使用　糖度 57

原材料

白生あん、砂糖、ゆずペースト、還元麦芽糖水飴、香料、増粘剤（キサンタン）、着色料（クチナシ）※原材料の一部にオレンジ使用

賞味期限：60 日間
内容量　：2kg×5
保管方法：常温

緑茶あん

静岡県産緑茶、静岡県産抹茶、ミャンマー産いんげん使用　糖度 57

原材料

白生あん、砂糖、還元麦芽糖水飴、抹茶、粉茶、洋酒、増粘剤（キサンタン）、着色料（黄 4、青 1）、香料

賞味期限：60 日間
内容量　：2kg×5
保管方法：常温

パンプキンあん

北海道産かぼちゃ、ミャンマー産いんげん使用　糖度 56

原材料

白生あん、砂糖、かぼちゃ、寒天

賞味期限：60 日間
内容量　：2kg×5
保管方法：常温

さくらあん

国内産桜葉、ミャンマー産いんげん使用　糖度 55

原材料

白生あん、砂糖、還元麦芽糖水飴、塩漬桜葉、香料、増粘剤（キサンタン）、着色料（コチニール）

賞味期限：60 日間
内容量　：1kg×6
保管方法：常温

抹茶あずきあん

静岡県産抹茶、ミャンマー産いんげん使用　糖度 56

原材料

白生あん、砂糖、還元麦芽糖水飴、小豆、抹茶、洋酒、クロレラ、香料

賞味期限：60 日間
内容量　：1kg×6
保管方法：常温

黒ごまあん

海外産ごま、ミャンマー産いんげん使用　糖度 58

原材料

白生あん、砂糖、還元麦芽糖水飴、黒ゴマ、増粘剤（キサンタン）

賞味期限：60 日間
内容量　：1kg×6
保管方法：常温

ずんだあん

中国産または台湾産枝豆使用　糖度 55

原材料

枝豆（原材料に大豆を使用）、砂糖、白生あん、寒天

賞味期限：60 日間
内容量　：1kg×6
保管方法：冷暗所

鹿の子

Sweet Boiled Beans

パン、和菓子、カップデザート等に幅広くお使いいただける鹿の子です。別注にて産地指定も承ります。

鹿の子北海大粒小豆

北海道産大粒小豆使用　糖度67

原材料

砂糖、小豆、還元麦芽糖水飴

北海道産の大粒小豆を使用した蜜漬け豆です。パンや栗鹿の子などに幅広くご使用いただけます。

賞味期限：90日間
内容量　：2kg×4
保管方法：常温

鹿の子大粒小豆

中国産大粒小豆使用　糖度67

原材料

砂糖、小豆、還元麦芽糖水飴

中国産の大粒小豆を使用した蜜漬け豆です。リーズナブルで使いやすい鹿の子です。

賞味期限：90日間
内容量　：2kg×4
保管方法：常温

鹿の子うぐいす

英国産またはカナダ産えんどう使用　糖度67

原材料

砂糖、えんどう豆、還元麦芽糖水飴

北米または英国産えんどう豆を使用した蜜漬け豆です。

賞味期限：90日間
内容量　：2kg×4
保管方法：常温

鹿の子金時

北海道産金時使用　糖度67

原材料

砂糖、金時豆、還元麦芽糖水飴

北海道産の金時豆を使用した蜜漬け豆です。

賞味期限：90日間
内容量　：2kg×4
保管方法：常温

鹿の子豆手亡

北海道産手亡使用　糖度67

原材料

砂糖、手亡豆、還元麦芽糖水飴

北海道産の手亡豆を使用した蜜漬け豆です。

賞味期限：90日間
内容量　：2kg×4
保管方法：常温

鹿の子黒豆KB

北海道産黒大豆使用　糖度67

原材料

黒大豆、砂糖、還元麦芽糖水飴

北海道産の黒大豆を使用した蜜漬け豆です。

賞味期限：90日間
内容量　：2kg×4
保管方法：常温

鹿の子丹波黒豆

国内産丹波黒使用　糖度67

原材料

黒大豆、砂糖、還元麦芽糖水飴

国内産の丹波黒を使用した蜜漬け豆です。

賞味期限：90日間
内容量　：2kg×4
保管方法：常温

別注あん

Custom Made Bean Paste

弊社では、貴社独自の特注あんこ・鹿の子を製造いたします。あんこは３００ｋｇ前後から、鹿の子は１５０ｋｇ前後から承ります。
糖度、甘味度、硬さ、色調等、経験豊富なスタッフが、徹底した品質管理の下で、貴社のご要望に沿った仕様で製造いたします。また、原料の産地や荷姿等も貴社のご要望に可能な限りお応えしております。

※製品によってはご要望に沿えない場合や、ロット数が大きくなることもございます。弊社営業担当者までお問い合わせください。

あん玉

和菓子づくりに欠かせないあん玉。弊社では、定番のこしあんのあん玉から、カラフルなバラエティあんを使用したあん玉等、様々なあん玉をおつくりします。

ロット　：10,000 個～
納期　　：2 週間～
大きさ　：10 ～ 15 g / 個
荷姿　　：段ボール箱入り（600 個～ / 箱）
保管　　：冷凍
賞味期限：180 日

包装形態

ピローパック

1kg　2kg　2.5kg　3kg　5kg

ピローパック（絞り袋）

800g ～ 1kg

缶入り（天付）

9ℓ（目安 10 kg ~11 kg）　18ℓ（目安 22 kg ~23 kg）

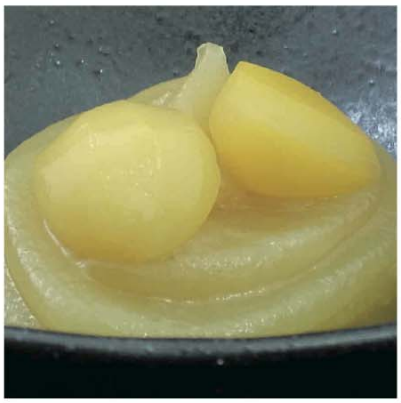
缶入り（中袋入り）

9ℓ（目安 10 kg ~11 kg）　18ℓ（目安 22 kg ~23 kg）

その他別注品

Other Custom Made Products

あん以外にも、おせち用のきんとんや、フルーツの加工品、蜜・たれ等をご要望に応じてお作りしております。



おせち用きんとん

おせち料理に欠かせないきんとんを別注対応でおつくりします。

素材　　：芋 100% のきんときから白あん主体のものまで、栗ペースト入りから栗ダイス入りまで、ご要望に応じて様々なきんとんをおつくりします。

荷姿　　：ピロー包装（800g～5,000g）か、絞り袋タイプのピロー包装（800g～1,000g）をお選びいただけます。
保管条件　：冷暗所保管または冷凍保管（糖度による）、賞味期限は保管方法により異なります。
製造ロット：300kg～

ジャム

フルーツ加工品

ジャム、フルーツソース等デザートに使用できる部材や焼菓子に使用できるフルーツの蜜漬け等を、品質にこだわったオリジナル仕様でおつくりします。

用途　　：飲食店のデザートの部材、洋菓子店の焼菓子等
ロット　：200kg～
納期　　：2 週間～
荷姿　　：缶（9 L）（ジャム / ソース）
　　三方袋（4kg～）、缶（9L、18L）（フルーツ蜜漬け）、瓶
保管　　：配合、Brix、pHなどによる
賞味期限：配合、Brix、pHなどによる

みたらしだれ

蜜・たれ

和風デザートに欠かせない黒蜜、白蜜や、みたらしのたれ等を別注対応でおつくりします。

用途　　：飲食店のデザートの原材料等
ロット　：200kg～
納期　　：2 週間～
荷姿　　：ピロー包装（1 kg～5kg）、ピローパック（絞り袋型）、缶（9L、18L）
保管　　：配合、Brix、pHなどによる
賞味期限：配合、Brix、pHなどによる

デザート部材

Dessert Materials

カップデザートや外食の和風デザート等に欠かせないデザート部材を提供しています。クラッシュタイプ、角切り、短冊タイプ等、幅広く対応しております。

カップデザートでの使用例

クラッシュゼリー

あんみつ等の部材や洋風のデザートの部材として重宝するカットゼリー / クラッシュゼリーです。

用途　　：飲食店のデザートの部材等
ロット　：300kg～
納期　　：2 週間
荷姿　　：三方袋（3kg～/ 固形分 60%）
保管　　：冷暗所
賞味期限：要相談

クラッシュゼリーとカップデザートでの使用例

コーヒーゼリーとフルーツゼリー

カット寒天

あんみつ等の部材や洋風のデザートの部材として重宝するカット寒天です。

用途　　：飲食店のデザートの部材等
ロット　：300kg～
納期　　：2 週間～
荷姿　　：三方袋（3kg～/ 固形分 60%）
保管　　：冷暗所
賞味期限：要相談

くずきり

独自配合による独特の食感のくずきりが、和風デザートのおいしさをグレードアップします。プレーンな味わいのくずきりからフルーツ味まで各種対応いたします。

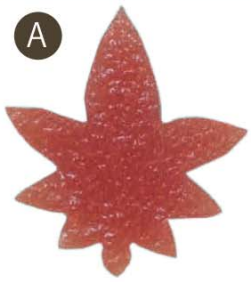
用途　　：和風デザート菓子の材料、飲食店のデザートの部材等
ロット　：300kg～
納期　　：2 週間～
荷姿　　：三方袋（3kg～/ 固形分 60%）
保管　　：冷暗所
賞味期限：要相談

型抜きゼリー / 羊羹

Die-Cue Jelly

相互製あんでは、カップデザートや外食のデザートメニューに彩りを加える型抜きゼリーを別注にておつくりします。
ご要望に応じて様々な形状、色、食感の型抜き羊羹、型抜きゼリーをおつくりします。

紅葉（楓）



A 縦：約 38mm　重さ：約 2.7g

B 縦：約 28mm　重さ：約 1.8g

C 縦：約 25mm　重さ：約 1.2g

D 縦：約 19mm　重さ：約 0.7g

葉

A 縦：約 30mm　重さ：約 1.7g

B 縦：約 23mm　重さ：約 1.0g

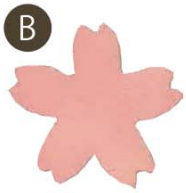
星

A 縦：約 25mm　重さ：約 1.3g

B 縦：約 15mm　重さ：約 0.4g

桜の花

A 縦：約 22mm　重さ：約 1.6g



B 縦：約 23mm　重さ：約 1.3g

花

縦：約 22mm　重さ：約 1.3g

桜の花びら

縦：約 24mm　重さ：約 1.0g

金魚

横：約 36mm　重さ：約 1.5g

魚

横：約 22mm　重さ：約 0.8g

鮎

横：約 44mm　重さ：約 1.2g

イルカ

横：約 31mm　重さ：約 1.0g

色　の　種　類　　：白、赤、緑、黄色を中心に、様々な色の羊羹、ゼリーをおつくりします。羊羹とゼリーでは色味が異なりますので、詳しくはご相談下さい。
配合・食感について：白餡を配合した羊羹とゼリーでは、味や食感も異なります。ご希望に応じた配合を調整いたしますので、お申し付け下さい。
厚　さ　に　つ　い　て　：約３mmか約６mmの2種類からお選びいただけます。（上記の重さの表記は３mmの場合です。）

相互製あん商品リスト

分類	品名	重量	ケース入数	糖度	賞味期限	保存方法
小倉あん ピローパック	大地の恵つぶあん	3kg	4	49	60日	冷暗所
	小倉あん HG	5kg	2	47	60日	冷蔵
	小倉あん SS（2kg/5kg）	2kg 5kg	5 2	52	60日	常温
	小倉あんミニパック	2.5kg	4	50	90日	冷暗所
	小倉あん D-47	2kg	5	50	60日	冷暗所
	小倉あん DX	5kg	4	52	90日	常温
	小倉あんマル A	5kg	4	52	90日	常温
	小倉あん 1kg パック	1kg	10	55	150日	冷暗所
	小倉あずきあん	1kg	10	56	150日	冷暗所
小倉あん　缶入り	小倉あん SX	11kg	1	56	60日	常温
	小倉あん 特 DX	11kg	1	55	60日	常温
	小倉あんマル A（11kg/22kg）	11kg 22kg	1 1	55	60日	常温
	小倉あん No.63（11kg/22kg）	11kg 22kg	1 1	52	90日	常温
こしあん（赤練あん）ピローパック	大地の恵こしあん	3kg	4	48	60日	冷暗所
	赤練あん 50（2kg/5kg）	2kg 5kg	5 2	50	60日	冷暗所
	赤練あんミニパック	2.5kg	4	55	90日	常温
	赤練あん 1kg	1kg	10	55	150日	冷暗所
	真空袋入り赤練あんパック	5kg	2	55	60日	常温
こしあん（白あん）ピローパック	白あんミニパック	2.5kg	4	56	90日	常温
	白あん 1kg	1kg	10	55	150日	冷暗所
	白あん 50	1kg	10	50	60日	冷暗所
その他あん	うぐいすあんミニパック	2.5kg	4	55	90日	常温
	白粒あんミニパック	2.5kg	4	55	90日	常温
	コスチュームマロンペースト	3kg	4	50	60日	冷暗所
	マロンペースト	3kg	4	57	90日	冷暗所
	粒マロンあん	2kg	5	55	60日	常温
	マロンあんミニパック	2.5kg	4	56	90日	常温
バラエティあん	なると金時芋あん	1kg	10	50	60日	冷暗所
	いちごあん	2kg	5	56	60日	常温
	柚子あん	2kg	5	57	60日	常温
	緑茶あん	2kg	5	57	60日	常温
	パンプキンあん	2kg	5	56	60日	常温
	さくらあん	1kg	6	55	60日	常温
	抹茶あずきあん	1kg	6	56	60日	常温
	黒ごまあん	1kg	6	58	60日	常温
	ずんだあん	1kg	6	55	60日	冷暗所
鹿の子	鹿の子北海道大粒小豆	2kg	4	67	90日	常温
	鹿の子大粒小豆	2kg	4	67	90日	常温
	鹿の子うぐいす	2kg	4	67	90日	常温
	鹿の子金時	2kg	4	67	90日	常温
	鹿の子豆手亡	2kg	4	67	90日	常温
	鹿の子黒豆 KB	2kg	4	67	90日	常温
	鹿の子丹波黒豆	2kg	4	67	90日	常温

本カタログの内容は2016年10月現在のものです。