

## 愛媛から、おいしい栗をお届けします。

こだわり抜いた原料と炊き上げで

「おいしい栗餡」が誕生しました。

米田青果食品株式会社

### 栗あんの特徴



#### \*こだわりの原料\*

産地限定・国産栗のみ使用しています。

特においしいと言われる、  
愛媛県・熊本県の栗を中心に  
選りすぐりの特選栗のみを使用して製造しました。

#### \*こだわりの炊き上げ\*

栗と砂糖のみを使用し、  
栗の美味しさを最大限にいかして  
炊き上げました。

##### タイプは3種類

- ① 冷凍・・・栗本来の風味と色味を持たせて仕上げました。
- ② 冷凍 90℃殺菌・・・一般生菌数を 3000 個/g 以下にして加工しやすく仕上げました。
- ③ キングマロン・・・108℃レトルト殺菌で完全無菌に仕上げ、栗の風味も一層引き出せるよう仕上げました。

#### \*こだわりの食感\*

秘密は裏ごしと配合にあります。

**和・洋・高** 加工用途に合わせてお選び下さい。

##### 和タイプ

2mm メッシュで裏ごしした栗と、粒状の栗果肉を 3 割配合することで、栗の食感を十分に味わえます。  
(高級和菓子におすすめ)

##### 洋タイプ

1mm メッシュの裏ごしでよりなめらかに仕上げました。(洋菓子、モンブランなどにおすすめ)

##### 高タイプ

2mm メッシュの裏ごしでなめらかさと共に栗の食感も味わえます。  
(加工しやすく、和・洋菓子どちらにもおすすめ)

#### \*満足をお届けします\*

もっとこだわりを持ちたいというご要望にお応えします。

添加物は一切使用せず栗と砂糖のみで製造します。

国産砂糖(北海道産: てん菜糖や沖縄・鹿児島産: さとうきび糖)など砂糖の指定も可能です。

配送ロット 冷凍便にて 1c/s より発送可能です。

その他ご要望は、弊社営業担当者までお問い合わせください。089-978-3280