

FOOD STAFF

あんのりあん

儂く消える雪のように

口の中で解けていく

十勝 淡雪



こしあん
小倉あん

しとから

あわゆき

薄紫、藤、

色彩までも美味しい

「あんこ」を堪能下さい。



新製法で弊社従来製品に比べ、あっさりとした後味が特徴で酒種や天然酵母のパン生地等ではその風味を引き出す仕上がりです。

(写真は「こしあん」です、「小倉あん」も御座います。)

規格
糖度
賞味期限
保管条件

2.5Kg×4袋
45±1%
製造日から120日
10℃以下要冷蔵

株式会社 りあん

本社
山梨工場

神奈川県川崎市高津区新作4-16-11
TEL 044-856-5881 FAX 044-856-5882
山梨県中央市木原56
TEL 055-269-3111 FAX 055-269-3114

<http://www.ankoya.co.jp>