あんこ選び早見表

■粒あん

商品名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱	固さ
ジョセフの粒あん	45°	90日	冷暗所（22℃以下）	通年	3
ジョセフの粒あん 超低糖42	42°	90日	冷暗所（22℃以下）	通年	3
粒あん・十勝	45°	90日	冷暗所（22℃以下）	通年	3
粒あん・十勝 超低糖42	42°	90日	冷暗所（22℃以下）	通年	3
粒あん・十勝 ～豆豊か～	48°	90日	要冷蔵	通年	4
茜丸　粒あん徳用	51°	90日	冷暗所（22℃以下）	通年	5
粒あん・十勝 ～大粒大納言～	45°	90日	冷暗所（22℃以下）	通年	1
白粒あん徳用	49°	90日	要冷蔵	通年	5
十勝粒あん（450ｇ）	55°	120日	冷暗所（22℃以下）	通年	3
粒あん・十勝徳用52	52°	60日	要冷蔵	通年	5
粒あん・十勝 ～やわらかめ～	46°	60日	要冷蔵	通年	1
粒あん・十勝 ～固さ極め～	52°	90日	冷暗所（22℃以下）	通年	5
十勝粒あんバター	55°	90日	冷暗所（22℃以下）	通年	3
あんバター（410ｇ）	60°	120日	冷暗所（22℃以下）	通年	3

■こしあん・むきあん

商品名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱	固さ
ジョセフのこしあん	46°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	3
こしあん・十勝	46°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	3
茜丸　こしあん徳用	56°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	3
茜丸　しろあん徳用	58°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	3
白あん十勝	58°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	3
十勝こしあん （450ｇ）	55°	120日	冷暗所 （22℃以下）	通年	3
こしあん・十勝徳用52	52°	60日	冷暗所 （22℃以下）	通年	3
極上皮むきあん	46°	90日	要冷蔵	通年	2
極上しろあん	49°	90日	要冷蔵	通年	5
極上しろあん(500g) 糖度60°	60°	90日	要冷蔵	通年	3

大納言鹿の子	60°	90日	要冷蔵	通年	
茜丸　鹿の子徳用	60°	90日	要冷蔵	通年	
白手亡鹿の子	60°	90日	要冷蔵	通年	
うぐいす鹿の子	60°	90日	要冷蔵	通年	
金時鹿の子	60°	90日	要冷蔵	通年	
黒豆鹿の子 ～北海道産～	60°	90日	要冷蔵	通年	
ミックス鹿の子	60°	90日	要冷蔵	通年	

■かのこ

商品名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱	固さ
五色豆鹿の子	60°	90日	要冷蔵	通年	

■お茶

商品名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱	固さ
抹茶あん	58°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年	5
抹茶小豆あん	54°	60日	冷暗所 (22℃以下)	2月～6月	5
濃い京都産 宇治抹茶あん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年	4
京玉露茶あん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年	4
濃い京ほうじ茶あん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年	4
濃い静岡抹茶あん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年	4
八女茶あん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年	4

■季節あん

商品名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱	固さ
あまおういちごあん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年	1
ほんのり苺あん	57°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年	1
うぐいすあん	54°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年	5
紀州梅あん	59°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年	2
温州みかんあん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	10月～３月	2
芳ばしきなこあん	48°	60日	冷暗所 (22℃以下)	通年	1
キャラメルミルクあん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年	2
深煎り珈琲あん	50°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年	3

■季節あん

商品名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱	固さ
焙煎黒ごまあん	48°	90日	要冷蔵	通年	4
渋皮マロンあん	54°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	4
春色さくらあん	53°	90日	冷暗所 （22℃以下）	12月下～ 4月下	3
スイートポテトあん	48°	90日	要冷蔵	通年	5
涼味ずんだあん	55°	60日	要冷蔵	通年	1
爽快瀬戸内レモンあん	50°	90日	冷暗所 （22℃以下）	4月～9月	3
チョコレートあん	52°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	3
粒入り あまおういちごあん	53°	90日	冷暗所 （22℃以下）	10月～5月	1
粒入り栗きんとんあん	58°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	5
夏みかんあん （果肉入り）	50°	90日	冷暗所 （22℃以下）	4月～9月	4
濃厚ミルクあん	58°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	4
パッション フルーツあん	53°	90日	冷暗所 （22℃以下）	4月～9月	3
バナナあん	53°	60日	冷暗所 （22℃以下）	通年	1
ほくほくかぼちゃあん	48°	90日	要冷蔵	通年	5
栗きんとんあん （栗あん）	56°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	5
蔵出し味噌あん	53°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	2
南州紫いもあん	48°	90日	要冷蔵	通年	5
ももあん	53°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	1
こんがり焼きいもあん	48°	90日	要冷蔵	通年	5

■季節あん

商品名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱	固さ
香味ゆずあん	50°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	5
新緑よもぎあん	53°	90日	冷暗所 （22℃以下）	2月～６月	4
爽快ラムネあん	50°	90日	冷暗所 （22℃以下）	4月～9月	2
サクサクりんごあん	53°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	1
レモンあん	50°	90日	冷暗所 （22℃以下）	4月～9月	2
和栗あん渋皮入り	53°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	3
熊本県産 渋皮マロンあん	54°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	4
北海道みるくあん	53°	90日	冷暗所 （22℃以下）	通年	4

商品のお問い合わせはこちら
株式会社 茜丸
《業務用あんこ販売店》https://www.anko-shop.jp/
《あんこ受注FAX》06-4303-3056
《住所》〒543-0052 大阪府大阪市天王寺区大道2丁目13-15 《フリーダイヤル》0120-506-108
茜丸業務用あんこ販売店 検索