

これが「おいしい」の肝となる！

# 和菓子あんの餡あんな秘密

一九七二年に当社の新工場が設立され、お菓子の大量生産ができるようになった時、当時の職人たちは考えました。

「大量に生産することを最重要視して、味が落ちるのは避けたい。では、和菓子における、「おいしい」の肝とはなにか？」

そこでたどり着いたのが、「餡」です。今回は、意外と知られていない、餡の製造工程や当社の自家製餡のこだわりをお伝えします。

## 餡はこうしてつくられる

みなさんは和菓子に使われている餡が、どのように作られているか知っていますか？ 餡の種類によって細かな違いはありますが、さまざまな工程を経て、私たちが口にする、程よい甘さの餡ができていきます。

### ※こし餡の場合

- ①豆を煮る。
- ②ふるいにかけて、皮と中身の部分(こ)を分ける。
- ③冷ましながら、「こ」を水の中で静にかきまぜ、上澄みをこぼす。
- ④③を二、三回繰り返す。終わったら取り出して水を切る。
- ⑤砂糖を加え炊き上げたら、餡が完成。

程よい甘さで、あとに残らず  
すっきり、キレの良い味に

## 良い餡は、良い素材から

おいしい餡をつくるためには、素材にも工夫が必要です。ここでは、当社がこだわっている、素材の秘密を特別にお教えします！

一つ目は、水。当社では、炭と電気を用いて生成される「電子水」を使用しています。粒子が細かい電子水は、浸透が早く、溶けるように吸収される性質があり、餡の口どけの良さに大きく影響しています。

二つ目は、砂糖。砂糖の種類や量は、口に入れた時に甘さを感じる速度や甘さの残り具合を決めます。

そしてもちろん、豆にもこだわっています。国産の小豆は炊いた時の香りがよく、なかでも上質とされる北海道産の小豆を使用しています。

これらは全て、長年「餡」を研究するなかでたどり着いた、究極の素材です。今後はぜひ、餡に注目しながら和菓子を味わってください。

