

的場百年の珈琲あん

～ MATOBA プレミアムシリーズ ～

100年に亘って受け継がれた、職人達の情熱の結晶

アラビカ種のコーヒー豆が持つ「深い苦味」、「複雑な旨味」、「芳醇な香り」を、余すことなく再現するため、職人達がたどり着いた「珈琲三段仕込み製法」。

この製法の確立によって、パンやホイップとの相性抜群の「珈琲あん」が完成しました。まさに、「珈琲好きの珈琲好きによる珈琲好きのための珈琲あん」です。

「珈琲三段仕込み製法」とは

① 「あん」を炊く際の「仕込み水」には、「フレンチプレス製法」で抽出したレギュラーコーヒーを使用。

これにより、珈琲豆の香り成分をたっぷり含んだ油分を余すことなく「あん」に投入することが可能になりました。

② しっかりと焙煎した珈琲豆を「超微粉末（パウダー）化」して投入。

「コーヒー抽出物」や「インスタントコーヒー」などでは再現出来ない濃厚なコーヒーの「ボディ感」や「深い味わい」を加えます。

③ 仕上げには、僅かに食感が残るよう特別に細かく挽いた深入り豆を投入。

「あん」にインパクトの強い「苦味」と「香り」を抱かせます。

上記①～③を最適なタイミングと方法で行うことで、香料を一切使用せずに濃厚で複雑な味わいの珈琲あんを完成させることが出来ました。

製品名：的場百年の珈琲あん

入り目：1kg×6本入り

賞味期限：90日（要冷蔵）

糖度：52° ± 2°

原材料：いんげん豆、砂糖（本グラニュー糖）、還元水飴、コーヒー豆



変わらない美味しさ
since1924

株式会社 **的場製餡所**

松戸工場

〒271-0064 千葉県松戸市上本郷 158

Phone/Fax 047-363-5255/5222

URL/<https://www.matoba-seian.co.jp>