



白小豆の優しい甘さ。



北海道産 白小豆使用
白いぜんざい
ゆず粉添え



※写真はイメージです

自分へのご褒美

ちょっとした手土産や贈り物に

北海道産 白小豆使用

白いぜんざい ゆず粉 添え

北海道産白小豆をすっきりとした上品な甘さが特徴の氷砂糖でじっくり丁寧に炊き上げた、こだわりのぜんざいです。



小豆全体の約0.2%しか栽培されていない希少原料、北海道産白小豆を使用しました。

あずきは、生育に際して、環境条件からの影響を受けやすい作物であり、その昔「赤いダイヤ」といわれたように、大豆などの他の穀物類と比較し、年によって取れ高が大きく変化します。

一般的に希少価値が高いと知られている大納言小豆でさえ、小豆全体で約8%栽培されているのに対し、今回使用した白小豆は、小豆全体の0.2%ほどしか栽培されていません。また、赤い通常の小豆と比較すると、栽培においては病害に弱く、発芽率は80%ほどの確率であり、収穫後の選別も手間がかかり、小豆界の中でもかなり希少性の高い小豆です。



静岡県榛原郡川根本町の良質で濃い香りが特徴である、「川根本町ゆず」のゆず粉 使用。香り・風味をお楽しみください。

川根本町は静岡県の北部に位置し、町全域が南アルプスユネスコエコパークに認定されている、自然豊かな町。

この川根本町でゆずの栽培が始まったのは約40年前。山間の環境がゆずに適していると考え、数軒の茶農家がゆずの研究を始めました。

すると、標高200~600mという高地ならではの厳しい寒暖差、比較的長い日照時間、大井川の川霧、そして南アルプスから吹く風…

川根本町の自然環境はゆずの栽培に向いているだけでなく、極めて高い品質のゆずを生産できることがわかったのです。

名称	ぜんざい
原材料名	【ぜんざい】氷砂糖(国内製造)、白小豆(北海道産)、葛粉、食塩 【乾燥ゆず粉】ゆず(静岡県産)
内容量	ぜんざい160g 乾燥ゆず粉1袋
保存方法	直射日光を避け、常温で保管してください

JANコード	4902557022237
ITFコード	1490255702234
入り数	10個入り
賞味期限	1年
ピースサイズ	幅150×高さ235×奥行20mm
ケースサイズ	短辺140×長辺235×高さ170mm



麻の葉(麻の葉文様)

パッケージデザインには古くから親しまれている和柄、「麻の葉」の模様を採用しました。日本では平安時代から使われてきた模様であり、その美しさから現在では、建築やファッション等、日本だけではなく世界中に様々な分野で浸透しています。



橋本食糧工業株式会社

【本社】〒567-0868 大阪府茨木市沢良宜西2-17-29

【東京】〒130-0024 東京都墨田区菊川3-12-8

TEL:072-633-8771 FAX:072-633-5852

TEL:03-3638-6051 FAX:03-3635-6074