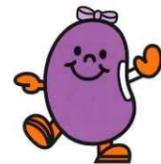


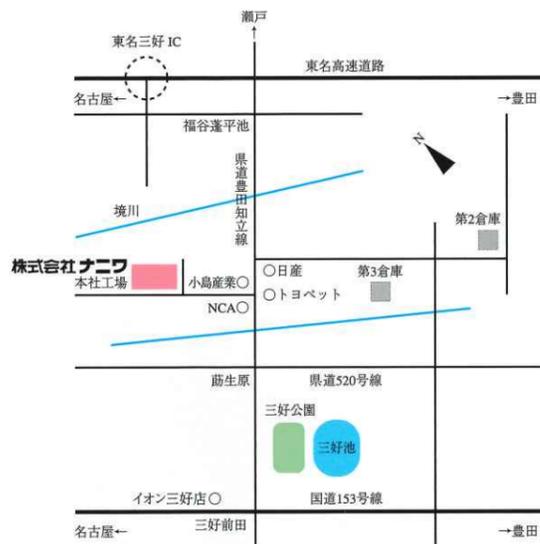
聞いたことはないけれど  
食べたことはある会社です。



つぶあんちゃん



こしあんちゃん



原点はお客様  
安全・安心・安定・喜んでいただけるあん造りがモットーです。

**Naniwa 株式会社ナニワ**

本社  
愛知県みよし市助生町下永井田1番地2  
Tel 0561-34-7281(代表) Fax 0561-34-5551  
(ナニワ番)

東京営業所  
東京都板橋区板橋4-41-3  
Tel 03-3964-6728(代表) Fax 03-3964-7867  
<http://www.7281.co.jp/>



ホームページ



小豆の作った  
GABA含有  
あんこ屋さんの濃厚おはぎ 6個入り  
小豆の風味にこだわったおはぎです

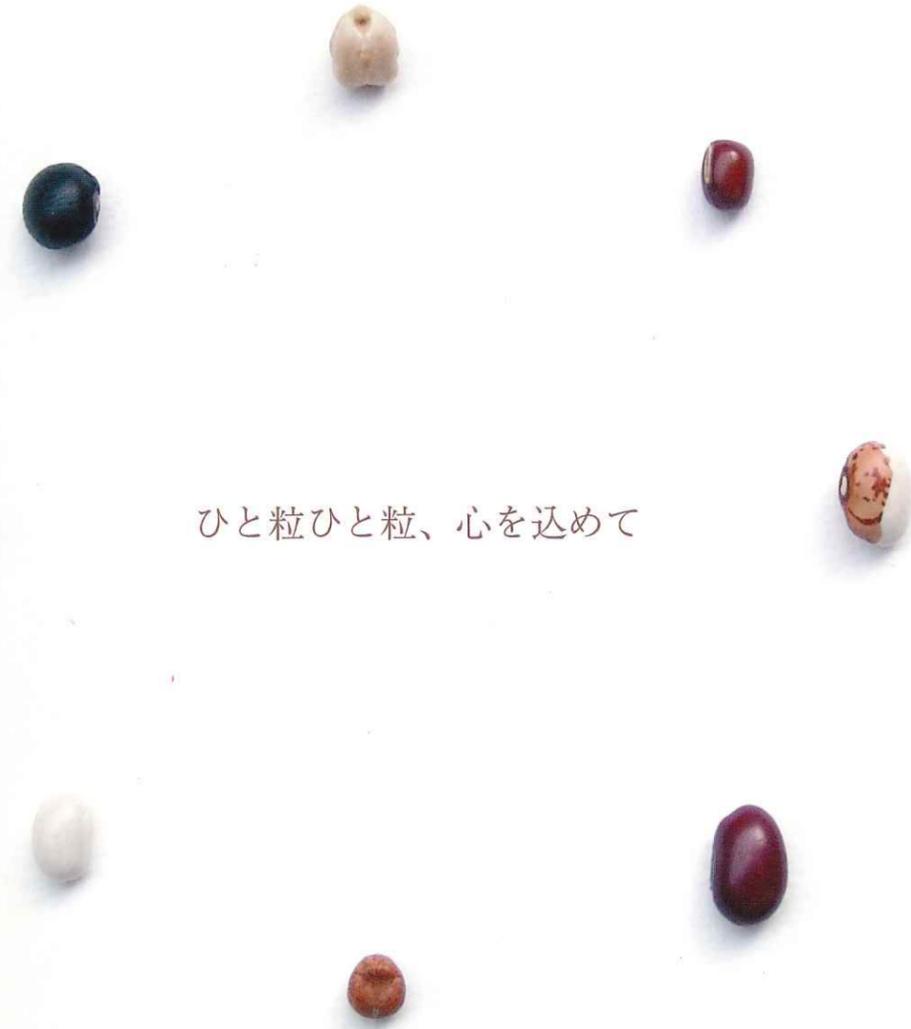
**通販始めました!**  
楽天市場にてあんこ・かのこ・おはぎの  
販売を行っています

**餡珠**  
あんじゆ  
楽天市場店

餡珠 楽天市場店  
トップページ

楽天レシピにて  
レシピ公開中!

TOP: <https://www.rakuten.ne.jp/gold/anko7281/>  
レシピ: <https://recipe.rakuten.co.jp/mypage/1060013490/>

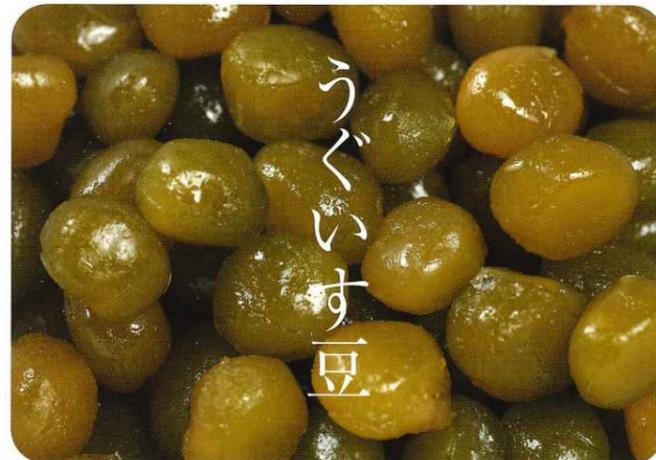


ひと粒ひと粒、心を込めて

**株式会社ナニワ**

# そのまま食べても おいしい餡を つくりたい

こだわって、手間ひまかけて、初めてよい餡が生まれます。その最たるものが、ナニワの主力商品である、「かのこ豆」です。豆の選別は、機械選別は行わず、全てベテランスタッフが目で見分け、手作業で選別します。水は断然、地下水。豆の持ち味を、ぐっと引き出します。そして、炊き上がった豆は2日間かけて蜜に浸します。急いでつくと、「泣きが出る」といって、時間が経つと蜜が流れ出してしまうのです。裏技や特効薬はありません。おいしい「かのこ豆」をつくるコツは、ただただじっくりと味を含ませること。こうして誕生した「かのこ豆」は、表面はさらりと、中はほっくりと仕上がりに、上品な甘さが均一に行き渡っています。そのまま食べてもおいしく、そのくせ主張しすぎず、どんな食材にも馴染みます。半世紀以上にわたり、餡ひと筋のナニワ。多彩な豆の個性を知り抜いて、それぞれの味わいを引き出す製法にこだわり、お客様に喜ばれる餡づくりを続けています。

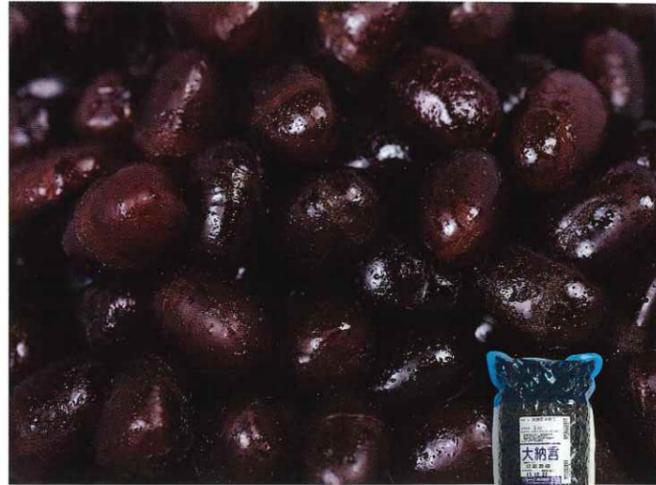


# 上質な餡を いち早く お届けするために

消費者の嗜好の移り変わりが激しく、日々の動きも大きい食品業界。ナニワではお客様の、そして消費者の意向にお応えするため、この規模だからこそその小回りを活かし、どこにも負けないスピードでニーズにお応えしています。だからといって、手間を省いては意味がありません。品質へのこだわりと、徹底したスピード。その両立を可能としているのは、開発段階からサンプル製作、生産、納品までのすべての工程において、お客様第一という想いを同じにするスタッフが、連携を取っているから。たとえば営業・技術スタッフは、食品メーカー様の商品開発段階から、独自のブレンド等のご希望を承ります。商品化が決まれば、国内有数の生産能力を誇る工場で、即座に生産開始。小ロットから大量生産まで柔軟に対応し、お客様が必要なタイミングで確実にお届けします。



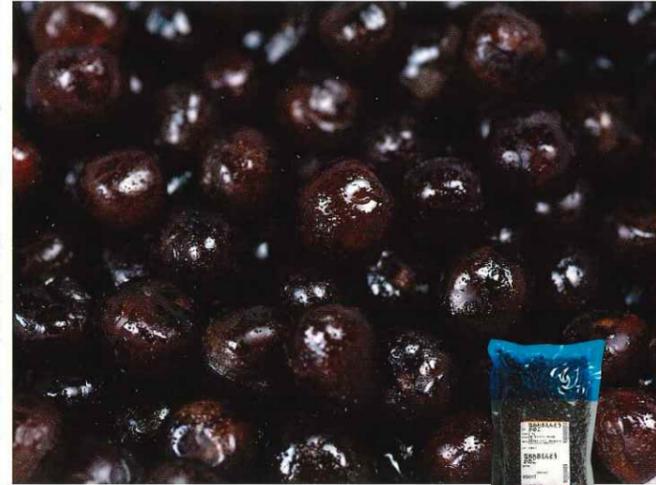
かのこ豆



品名 大納言かのこ  
Brix/入数 67/2kg×2入  
原料豆 北海道産大納言小豆



品名 金時かのこ  
Brix/入数 67/2kg×2入  
原料豆 北海道産金時豆



品名 塩ぬれ赤えんどうかのこ  
Brix/入数 67/2kg×2入  
原料豆 赤えんどう(主に輸入)



品名 栗まめかのこ  
Brix/入数 67/2kg×2入  
原料豆 ひよこ豆(輸入)



品名 うぐいすかのこ  
Brix/入数 67/2kg×2入  
原料豆 青えんどう(輸入)



品名 手亡かのこ  
Brix/入数 67/2kg×2入  
原料豆 北海道産手亡豆



品名 ミックスかのこ#11  
Brix/入数 67/2kg×2入  
原料豆 北海道産金時豆、北海道産手亡豆、ひよこ豆(輸入)、青えんどう(輸入)  
糖量・pH値やカゼン含有率の異なる品種をブレンドし、主成分の異なる品種をブレンドして、色・形状・味が異なります。



品名 北海道小豆かのこ  
Brix/入数 68/2kg×2入  
原料豆 北海道産小豆



品名 丹波黒豆かのこ(国産A22)/(中国産C22)  
Brix/入数 67/2kg×2入  
原料豆 丹波種(国産)/(中国産)



品名 北海道黒豆かのこH22  
Brix/入数 67/2kg×2入  
原料豆 北海道産光黒大豆



品名 甘栗かのこ1067  
Brix/入数 67/2kg×2入  
原料 甘栗(輸入)



品名 紫花豆かのこ  
Brix/入数 67/2kg×2入  
原料豆 ペニバナインゲン(紫花豆)



品名 紫芋かのこ1067  
Brix/入数 67/2kg×2入  
原料 九州産紫さつまいも



品名 さつまいもかのこ1067  
Brix/入数 67/2kg×2入  
原料 九州産さつまいも

あん・ペースト



品名 フレッシュ小倉100  
Brix 50  
形態/入数 ピロー包装 / 2.5kg×4入  
特長 厳選された北海道産小豆と氷砂糖を使用し、じっくり煮込んで仕上げました。  
主な用途 タイ焼、大判焼、ベーカリー、おはぎ、その他



品名 フレッシュ小倉43  
Brix 43  
形態/入数 ピロー包装 / 2.5kg×4入  
特長 北海道産小豆を使用し、甘さひかえめの糖度43度であっさりとした味わいです。  
主な用途 タイ焼、大判焼、ベーカリー、おはぎ、その他



品名 赤練  
Brix 55  
形態/入数 ピロー包装 / 3kg×4入  
特長 オートドックスな赤練なので幅広い用途でご使用できます。  
主な用途 ベーカリー、大福、羊羹、その他



品名 白練342  
Brix 55  
形態/入数 ピロー包装 / 3kg×4入  
特長 ナニワを代表する白練です。  
主な用途 ベーカリー、大福、その他



品名 北海道産小豆むきあん3K  
Brix 50  
形態/入数 ピロー包装 / 3kg×4入  
特長 北海道産小豆を使用し、当社独自の方法を皮を取り去り、あっさりとした色合いに仕上げました。  
主な用途 ベーカリー、饅頭(和・洋)、大福、その他(包餡機対応)



品名 パンプキン50  
Brix 55  
形態/入数 ピロー包装 / 3kg×4入  
特長 北海道産のカボチャを使用した、風味豊かなパンプキン餡です。  
主な用途 ベーカリー、饅頭(和・洋)、大福、その他(包餡機対応)



品名 紫芋あんP551  
Brix 55  
形態/入数 ピロー包装 / 3kg×4入  
特長 白餡に紫さつまいもを練り込んだ、紫色が鮮やかな餡です。  
主な用途 ベーカリー、饅頭(和・洋)、大福、その他(包餡機対応)



品名 マロンK  
Brix 56  
形態/入数 ピロー包装 / 3kg×4入  
特長 白餡に、栗のペーストとバターをふんだんに使用した洋風味のマロン餡です。  
主な用途 ベーカリー、饅頭(和・洋)、モンブラン、その他(包餡機対応)



品名 黒ゴマ591  
Brix 59  
形態/入数 ピロー包装 / 3kg×4入  
特長 黒ゴマをふんだんに使用し、ゴマ風味豊かな真っ黒でちょっとユニークな餡です。  
主な用途 ベーカリー、饅頭、その他(包餡機対応)



品名 うぐいすT-21  
Brix 54  
形態/入数 ピロー包装 / 5kg×3入  
特長 青えんどうを原料に、グリーンが鮮やかな餡です。  
主な用途 タイ焼、大判焼、ベーカリー、その他

期間限定品  
[営業担当へお問合せください]



品名 イチゴあんR34  
Brix 53  
形態/入数 ピロー包装 / 3kg×4入  
特長 白餡にイチゴソースをふんだんに練り込んで仕上げました。  
主な用途 ベーカリー、饅頭(和・洋)、大福、その他(包餡機対応)

期間限定品  
[営業担当へお問合せください]



品名 宇治抹茶あんNT  
Brix 55  
形態/入数 ピロー包装 / 3kg×4入  
特長 白あんペースに宇治抹茶を練り込んで仕上げた餡です。  
主な用途 タイ焼、大判焼、ベーカリー、その他

特殊あん受注生産のご案内

同業者の方も大歓迎です!

特殊あんの受注生産を承ります。各種200kg~受注致します。お気軽にご相談下さい。  
ご希望の味、物性、糖度、産地を謳った原材料を使いたいなど、お客様だけのオリジナル商品をおつくりいたします。  
また使用用途やご希望価格に合わせてご提案させていただきます。

■特注品 ご要望例

どら焼き用：オール北海道産粒あん

- 北海道産の小豆、甜菜糖、オホーツク海水塩を使用(原料をオール北海道に)
- Brix55程度
- 見本サンプルと同じ硬さにして欲しい

大福用：西尾抹茶あん

- 西尾抹茶を使用し地産地消を謳いたい
- 抹茶を〇%添加
- 低甘味にして欲しい

■その他製品となった特注品例

※ほんの一部です。  
ご依頼に合わせてどんなあんでもご試作させていただきます。  
ショコラあん、チーズあん、ほうじ茶あん、コーヒーあん、ミルクあん、ピール入レモンあん、ブルーベリーあん、パイナップルあん、マンゴーあん、梅あん、紅芋あん、味噌あん などなど。

ジャムやフィリング、ソースなどもおつくりできます! タイス入りんごジャム、みたらしフィリング、キャラメルフィリング、抹茶ソース、カボチャクリーム などなど

その他業務用・市販用商品



品名 小倉あん(1号)  
Brix 55  
形態/入数 1号缶 / 3.75kg×6入

販売終了



品名 マロンペースト(1号)  
Brix 52  
形態/入数 1号缶 / 3.5kg×6入



品名 ゆであずき(2号)  
Brix 52  
形態/入数 2号缶 / 1kg×12入



品名 アイアン小倉あん(2号)  
Brix 55  
形態/入数 2号缶 / 1kg×12入



品名 甘栗あんP-52  
Brix 52  
形態/入数 ピロー包装 / 1kg×6入



品名 バナナNT52  
Brix 52  
形態/入数 ピロー包装 / 1kg×6入



品名 白練  
Brix 55  
形態/入数 袋入 / 1kg×10入

期間限定



品名 抹茶あずきEX50  
Brix 50  
形態/入数 ピロー包装 / 1kg×6入

期間限定



品名 桜あんEX50  
Brix 50  
形態/入数 ピロー包装 / 1kg×6入



品名 特別栽培小豆つぶあん  
Brix 52  
形態/入数 ピロー包装 / 1kg×10入



品名 特別栽培小豆こしあん  
Brix 52  
形態/入数 ピロー包装 / 1kg×10入



品名 つぶあんS  
Brix 58  
形態/入数 ピロー包装 / 1kg×10入



品名 こしあんS  
Brix 56  
形態/入数 ピロー包装 / 1kg×10入



品名 ナニワ粒あん25gAN  
Brix 60  
形態/入数 小袋 / 25g×300入

業務用包装形態紹介



20kg×1 / 18ℓフタ付缶入



10kg×1 / 9ℓフタ付缶入



22kg×1 / 18ℓ密閉缶入



11kg×1 / 9ℓ密閉缶入



10kg×1 / ダンボール入



15kg×1 / ダンボール入



5kg×2 / ピロー包装・ダンボール入



3kg×4 / ピロー包装・ダンボール入

# 餡に徹し、 餡にこだわりながらも、 餡にとらわれない

ナニワの品質へのこだわりは、原料の保管段階から完成後まで一貫しています。国産の高級豆や輸入豆等のデリケートな原料は、低温管理。選別は、機械だけでなく人の手によっても行い、わずかな異常も見逃しません。5Sを徹底した工場で製造し、完成品は、味や食感の官能検査、固さ・糖度・塩分測定、異物・細菌検査、缶詰なら開缶検査など、徹底した品質チェックを行っています。和洋菓子はもとより、品質基準の厳しいアイスクリームまで、どのようなお客様にも安心いただける品質を実現しています。

商品開発に関しては、伝統的な餡にとらわれず、新たな味の開発を積極的に行っています。黒ゴマ餡や白みそクルミ餡から、バナナペーストやフルーツ餡、黒豆餡まで、一味違った価値を求めお客様へのニーズを先取りした開発を行っています。餡ひと筋にこだわりながらも、餡にとらわれない商品づくりが、私たちの信条です。

