



外さつくり、中しつとり。 地元産黒豆を、 地元職人の手づくりで。

【宮野食品工業所(亜月亭)】の甘納豆くろまめ



宝 石のようにややかな黒豆は、ふつくと炊いたのち、1週間かけて豆のすみずみまで糖蜜を含ませたもの。そこに粉雪のように粒子の細かい砂糖を2度にかけて振りかけ、乾燥させて甘納豆に仕

上げます。砂糖を均一にまぶすには豆の温度が重要で、「低すぎると砂糖がつかず、高すぎると溶けてしまいます。手の感覚だけで適温を見極めるのが難しいですね」と若手職人さん。工程のすべてを手作業で行う

のは、毎年微妙に変わる豆の性質に合わせて、微調整しながら作るため。新発田産の黒豆と、新発田随一の豆加工メーカーが出会って誕生した、地産地消の甘納豆です。



しばた産 甘納豆くろまめ

【発送可】

新発田市横岡の「そうえん農場」は、安全や環境保全に取り組む農場に与えられるJGAP認証農場。そこで栽培される新品種の黒豆「華大黒」を使った手作り甘納豆です。豆の風味と上品な甘さは、意外にもウイスキーなどのお酒にも合うと評判。



砂糖ゼロ
カロリーオフ

昭

和25年にあんこ屋として創業した宮野食品工業所。その製餡技術や豆加工技術が存分に活かされているのが「安兵衛大福」です。3種類ある中でも特徴的なのは「しお豆大福」。豆大福といえ

あんこ屋の技が光る、 3種の大福。 【宮野食品工業所(亜月亭)】の 安兵衛大福



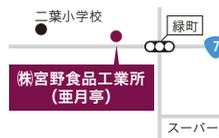
安兵衛大福 (こがねもち大福・しお豆大福・豆大福)

【発送可】

言わずと知れた新発田藩ゆかりのヒーロー、堀部安兵衛の名を冠した大福。かわいいイラスト入りの掛け紙もあります。大福のおいしさを引き立てる、口どけのいいあんこが一番の自慢。小振りで食べやすいと差し入れにも人気です。

ば赤えんどう豆が主流ですが、こちらは同社のロングセラー商品「しお豆」を使用しています。ほのかな塩気の青えんどうは、甘さひかえめの白あんと相性抜群。この味がクセになる、

と市外からわざわざ足を運ぶ常連客もいるほどです。ほかに、ゴシのある杣つき餅と北海道産小豆のこがねもち大福、こしあん入りの豆大福も用意しています。



株式会社宮野食品工業所(亜月亭)

〒957-0006 新発田市市中田町3-1297-1

☎ 0254-26-7745 (店直通) ☎ 0254-22-4789 ✉ info@miyano-mame.jp

🕒 9:00~18:00 (冬期間は17:00)、土曜・日曜8:30~17:30 🗳 不定休 📍 5台

🌐 <http://www.miyano-mame.jp/>

