



# ニュースレター第95号



## 春から夏にかけての季節あんのご紹介

先月紹介した組み合わせによるメニュー提案に続き今回は変わり種のアんこのご紹介です。夏に向けて酸味のあるさっぱりとしたアんこを揃えました。ご興味ある方はお気軽にお声がけください。

① レモンあん 1kg/6 4,880円(税別) 1kg単価 488円



季節限定：4月～9月頃

レモンの皮を使用した香りを閉じ込めたアんこです。

夏になるとレモンフレーバーを使用した菓子が数多く販売されるようになりました。焼物でもお試しください。

② 夏みかんあん 1kg/6 5,100円(税別) 1kg単価 510円



季節限定：4月～9月頃

愛媛県産の日向夏を使用したアんこです。

柑橘系らしいさわやかな酸味と甘さのバランスが取れた商品です。クリームとの相性もいいので一緒に入れてもおいしいと思います。

③ ラムネあん 1kg/6 4,880円(税別) 1kg単価 488円



季節限定：4月～9月頃

売り場で足を止めるインパクトのあるアんこです。

鯛焼き、大判焼、たこ焼店には定番の「ラムネ」をアんこにしました。奇抜ですが夏らしさはあると思います。

④ ラブレ乳酸菌あん 1kg/6 5,400円(税別) 1kg単価 540円



季節限定：通年

爽やかな酸味と甘酸っぱいヨーグルト風味のアんこです。

京都の漬物「すぐき漬」から発見されたラブレ乳酸菌をアんこにしました1色20g使用すれば3億個以上の乳酸菌入りが謳えます。

**夏場は売り上げが落ちる季節です。さっぱりとした中身で暑い夏を乗り切れるような商品はいかがでしょうか？**