



# 商品のご案内

PRODUCTS





## 大地の恵つぶあん



糖度  
49

硬さ  
やや硬い

十勝産特別栽培小豆使用

原材料 砂糖、小豆、寒天、食塩

通常の小豆よりこくがあって風味が良い低農薬低化成肥料の厳選された十勝産特別栽培小豆を使用した、甘さ控え目の高級つぶあんです。高級あんぱんやこだわりの鯛焼きに最適です。甘さ控え目なのでたっぷりとお使いいただけます。

原材料 60日間

内容量 3kg×4

保管方法 冷暗所

## 小倉あんHG



糖度  
47

硬さ  
硬い

十勝産特別栽培小豆使用

原材料 小豆、砂糖、食塩、寒天

十勝産特別栽培小豆を使用し、小豆の風味を生かした甘さ控えめの高級つぶあんです。少し硬めに仕上げておりますので、手で丸めるおはぎや高級あんパンなどにご利用いただけます。

原材料 60日間

内容量 5kg×2

保管方法 冷蔵保存(10℃以下)

## 小倉あんSS



糖度  
52

硬さ  
普通

十勝産小豆使用

原材料 砂糖、小豆、寒天、食塩

産地にこだわり、十勝産小豆を使用した、しっかりした味わいの定番のつぶあんです。パンやたい焼きなどに幅広くお使いいただけます。

原材料 60日間

内容量 2kg×5、5kg×2

保管方法 常温



糖度  
50

硬さ  
やや硬い

### 小倉あんミニパック

北海道産小豆使用

原材料 小豆、砂糖、還元麦芽糖水飴、水飴、食塩、寒天

北海道産小豆を100%使用。パン、鯛焼き、トーストなど幅広くお使いいただけるベーシックなつぶあんです。

賞味期限 90日間 内容量 2.5kg×4  
保管方法 冷暗所



糖度  
50

硬さ  
やや硬い

### 小倉あんD-47

中国産小豆使用

原材料 小豆、水飴、砂糖、還元麦芽糖水飴、食塩

中国産小豆を使用。風味を生かした低糖度の甘さ控えめのつぶあんです。使いやすい2kgパックです。

賞味期限 60日間 内容量 2kg×5  
保管方法 冷暗所



糖度  
52

硬さ  
普通

### 小倉あんDX

中国産小豆使用

原材料 砂糖、小豆、食塩、寒天、ソルビトール、保存料(ソルビン酸)、増粘剤(キサンタン)

中国産小豆を使用した、リーズナブルで使い勝手の良いつぶあんです。

賞味期限 90日間 内容量 5kg×4  
保管方法 常温



糖度  
52

硬さ  
普通

### 小倉あんマルA

タイ産ささげ、中国産小豆使用

原材料 砂糖、ささげ、小豆、食塩、寒天、ソルビトール、保存料(ソルビン酸)、増粘剤(キサンタン)

中国小豆とタイ産の赤竹小豆を使ったつぶあんです。リーズナブルなので、夜店の鯛焼きなどに最適です。

賞味期限 90日間 内容量 5kg×4  
保管方法 常温



糖度  
55

硬さ  
普通

### 小倉あん1kgパック

十勝産小豆使用

原材料 砂糖、小豆(国産)、寒天、食塩

十勝産小豆使用の小倉あんをご家庭でも使いやすい1kg詰にしました。おはぎやパンなどに幅広くお使いいただけます。

賞味期限 150日間 内容量 1kg×10  
保管方法 冷暗所



糖度  
56

硬さ  
軟らかい

### 小倉あずきあん

十勝産小豆使用

原材料 砂糖、小豆(国産)、食塩

十勝産小豆を使用した、軟らかいあんこです。あんみつ、かき氷、アイスクリーム等のトッピングに適しています。

賞味期限 150日間 内容量 1kg×10  
保管方法 冷暗所

## 小倉あん缶入り



### 小倉あん SX

北海道・中国産小豆混合

原材料 砂糖、小豆、還元麦芽糖水飴、寒天、保存料(ソルビン酸)、増粘剤(キサンタン)

賞味期限 60日間 内容量 11kg×1 保管方法 常温

糖度  
56

硬さ  
やや硬い

### 小倉あん 特DX

中国産小豆使用

原材料 砂糖、小豆、食塩、寒天、ソルビトール、保存料(ソルビン酸)、増粘剤(キサンタン)

賞味期限 60日間 内容量 11kg×1 保管方法 常温

糖度  
55

硬さ  
普通



### 小倉あん マルA

タイ産ささげ、中国産小豆使用

原材料 砂糖、ささげ、小豆、寒天、食塩、ソルビトール、保存料(ソルビン酸)、増粘剤(キサンタン)

賞味期限 60日間 内容量 11kg×1.22kg×1 保管方法 常温

糖度  
55

硬さ  
やや軟らかい

### 小倉あん No.63

タイ産ささげ使用

原材料 砂糖、ささげ、寒天、食塩、ソルビトール、保存料(ソルビン酸)、増粘剤(キサンタン)

賞味期限 90日間 内容量 11kg×1.22kg×1 保管方法 常温

糖度  
52

硬さ  
やや軟らかい



糖度  
48

硬さ  
やや  
軟らかい

### 大地の恵こしあん

北海道産小豆使用

原材料 赤生あん、砂糖、水飴、寒天、食塩（赤穂の天塩）

北海道産小豆を100%使用。甘さ控えめで、小豆の風味豊かなあんに仕上げました。高級あんパン、ようかん、だんごのトッピングなどにお使いいただけます。

賞味期限 60日間 内容量 3kg×4

保管方法 冷暗所



糖度  
50

硬さ  
普通

### 赤練あん50

中国産小豆使用

原材料 赤生あん、砂糖、水飴、寒天

小豆100%のこしあんを甘さ控えめに炊き上げました。パンやようかんなどに最適です。

賞味期限 60日間 内容量 2kg×5

保管方法 冷暗所



糖度  
55

硬さ  
普通

### 白あん1kg

ミャンマー産いんげん使用

原材料 白生あん(いんげん豆(ミャンマー産))、砂糖、寒天、食塩

白あんをご家庭でも使用しやすい1kgパックにしました。いちご大福に最適です。

賞味期限 150日間 内容量 1kg×10

保管方法 冷暗所



糖度  
55

硬さ  
普通

### 赤練あんミニパック

中国産小豆使用

原材料 赤生あん、砂糖、寒天、ソルビトール、保存料(ソルビン酸)、増粘剤(キサンタン)

中国産小豆を使用した小豆100%のリーズナブルなこしあんです。パンやようかんに最適です。

賞味期限 90日間 内容量 2.5kg×4

保管方法 常温



糖度  
55

硬さ  
やや硬い

### 赤練あん1kg

中国産小豆使用

原材料 赤生あん(小豆(中国))、砂糖、寒天、食塩

中国産の小豆を使用し、ご家庭でも使いやすい1kgパックにしました。パンやようかんなど幅広くご使用いただけます。

賞味期限 150日間 内容量 1kg×10

保管方法 冷暗所



糖度  
56

硬さ  
やや  
軟らかい

### 白あんミニパック

ミャンマー産いんげん使用

原材料 白生あん、砂糖、水飴、寒天、食塩、ソルビトール、保存料(ソルビン酸)、増粘剤(キサンタン)

風味の良い海外産のいんげん豆を使用しました。パンやようかん等幅広くご使用いただけます。

賞味期限 90日間 内容量 2.5kg×4

保管方法 常温

白こしあんをベースに、フルーツや野菜を混ぜ込んだ色とりどりのカラフルなバラエティあんです。



糖度  
50

## なると金時芋あん

徳島県産なると金時芋  
ミャンマー産いんげん使用

**原材料** 白生あん、砂糖、なると金時芋ペースト、水飴、還元麦芽糖水飴、カロテノイド色素、香料

賞味期限 60日間 内容量 1kg×10

保管方法 冷暗所



糖度  
56

## いちごあん

南米産いちご  
ミャンマー産いんげん使用

**原材料** 白生あん、砂糖、いちご砂糖漬、還元麦芽糖水飴、酒石酸Na、着色料(コチニール)、香料、増粘剤(キサンタン)

賞味期限 60日間 内容量 2kg×5

保管方法 常温



糖度  
57

## 柚子あん

高知県産ゆず  
ミャンマー産いんげん使用

**原材料** 白生あん、砂糖、ゆず皮ペースト、還元麦芽糖水飴、香料、増粘剤(キサンタン)、着色料(クチナシ)※原材料の一部にオレンジ使用

賞味期限 60日間 内容量 2kg×5

保管方法 常温



糖度  
57

## 緑茶あん

静岡県産緑茶、宇治抹茶  
ミャンマー産いんげん使用

**原材料** 白生あん、砂糖、還元麦芽糖水飴、抹茶、粉茶、洋酒、増粘剤(キサンタン)、着色料(黄4、青1)、香料

賞味期限 60日間 内容量 2kg×5

保管方法 常温



糖度  
56

## パンプキンあん

北海道産かぼちゃ  
ミャンマー産いんげん使用

**原材料** 白生あん、砂糖、かぼちゃペースト、寒天

賞味期限 60日間 内容量 2kg×5

保管方法 常温



糖度  
55

## さくらあん

国内産桜葉  
ミャンマー産いんげん使用

**原材料** 白生あん、砂糖、還元麦芽糖水飴、塩漬桜葉、香料、増粘剤(キサンタン)、着色料(コチニール)

賞味期限 60日間 内容量 1kg×6

保管方法 常温



糖度  
56

## 抹茶あずきあん

静岡県産抹茶  
ミャンマー産いんげん使用

**原材料** 白生あん、砂糖、還元麦芽糖水飴、小豆、抹茶、洋酒、クロレラ、香料

賞味期限 60日間 内容量 1kg×6

保管方法 常温



糖度  
58

## 黒ごまあん

海外産黒ごま  
ミャンマー産いんげん使用

**原材料** 白生あん、砂糖、還元麦芽糖水飴、黒ごま、増粘剤(キサンタン)

賞味期限 60日間 内容量 1kg×6

保管方法 常温



糖度  
55

## ずんだあん

ミャンマー産いんげん使用

**原材料** 枝豆(原材料に大豆を使用)、砂糖、白生あん、寒天

賞味期限 60日間 内容量 1kg×6

保管方法 冷暗所

その他あん



糖度 55  
硬さ 普通

うぐいすあんミニパック

英国産えんどう使用

原材料 砂糖、えんどう豆、寒天、食塩、ソルビトール、保存料(ソルビン酸)、着色料(黄4、青1)

英国産のえんどう豆をつぶあんにしました。

うぐいすあんパンに最適です。

賞味期限 90日間 内容量 2.5kg×4 保管方法 常温



糖度 55  
硬さ 普通

白粒あんミニパック

カナダ産いんげん使用

原材料 砂糖、いんげん豆、寒天、ソルビトール、保存料(ソルビン酸)

カナダ産のいんげん豆をつぶあんにしました。

回転焼きの白あんに最適です。

賞味期限 90日間 内容量 2.5kg×4 保管方法 常温



糖度 55  
硬さ 普通

粒マロンあん

中国産栗、ミャンマー産いんげん使用

原材料 白生あん、砂糖、栗、植物油、寒天、ソルビトール、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、着色料(クチナシ)

粒栗の入った栗あんです。

パンやたい焼きなどにご使用いただけます。

賞味期限 60日間 内容量 2kg×5 保管方法 常温



糖度 56  
硬さ 普通

マロンあんミニパック

ミャンマー産いんげん使用

原材料 白生あん、砂糖、水飴、植物油、卵黄、寒天、食塩、ソルビトール、香料、乳化剤、保存料(ソルビン酸)、増粘剤(キサンタン)、着色料(クチナシ)

栗風味の白あんです。パンにご使用いただけます。

賞味期限 90日間 内容量 2.5kg×4 保管方法 常温



使用例



使用例

パン、和菓子、カップデザート等に幅広くお使いいただける鹿の子です。別注にて産地指定も承ります。

鹿の子



糖度 67

鹿の子北海大粒小豆

北海道産大粒小豆使用

原材料 砂糖、小豆、還元麦芽糖水飴  
北海道産の大粒小豆を使用した蜜漬け豆です。パンや栗鹿の子などに幅広くご使用いただけます。

賞味期限 90日間 内容量 2kg×4 保管方法 常温



糖度 67

鹿の子大粒小豆

中国産大粒小豆使用

原材料 砂糖、小豆、還元麦芽糖水飴  
中国産の大粒小豆を使用した蜜漬け豆です。リーズナブルで使いやすい鹿の子です。

賞味期限 90日間 内容量 2kg×4 保管方法 常温



糖度 67

鹿の子うぐいす

英国産えんどう使用

原材料 砂糖、えんどう豆、還元麦芽糖水飴  
英国産等のえんどう豆を使用した蜜漬け豆です。

賞味期限 90日間 内容量 2kg×4 保管方法 常温



糖度 67

鹿の子金時

北海道産金時使用

原材料 砂糖、金時豆、還元麦芽糖水飴  
北海道産の金時豆を使用した蜜漬け豆です。

賞味期限 90日間 内容量 2kg×4 保管方法 常温



糖度 67

鹿の子手亡

北海道産手亡使用

原材料 砂糖、手亡豆、還元麦芽糖水飴  
北海道産の手亡豆を使用した蜜漬け豆です。

賞味期限 90日間 内容量 2kg×4 保管方法 常温



糖度 67

鹿の子黒豆KB

北海道産黒大豆使用

原材料 黒大豆、砂糖、還元麦芽糖水飴  
北海道産の黒大豆を使用した蜜漬け豆です。

賞味期限 90日間 内容量 2kg×4 保管方法 常温



糖度 67

鹿の子丹波黒豆

国内産丹波黒使用

原材料 黒大豆、砂糖、還元麦芽糖水飴  
国内産の丹波黒を使用した蜜漬け豆です。

賞味期限 90日間 内容量 2kg×4 保管方法 常温

# 別注あん Custom Made Bean Paste

弊社では、貴社独自の特注あんこ・鹿の子を製造いたします。あんこは300kg前後から、鹿の子は150kg前後から承ります。糖度、甘味度、硬さ、色調等、経験豊富なスタッフが、徹底した品質管理の下で、貴社のご要望に沿った仕様で製造いたします。また、原料の産地や荷姿等も貴社のご要望に可能な限りお応えしております。

※製品によってはご要望に沿えない場合や、ロット数が大きくなることもございます。弊社営業担当者までお問い合わせください。



## あん玉

和菓子づくりに欠かせないあん玉。弊社では、定番のこしあんのあん玉から、カラフルなバラエティあんを使用したあん玉等、様々なあん玉をおつくりします。

ロット	200kg～	荷姿	段ボール箱入り(600個～/箱)
納期	2週間～	保管	冷凍
大きさ	8～15g/個	賞味期限	180日

## 包装形態

### ビローパック



1kg

2kg

2.5kg

3kg

5kg

### ビローパック(絞り袋)



800g~1kg

### 缶入り(天付)

9ℓ  
(目安10kg~11kg)18ℓ  
(目安22kg~23kg)

### 缶入り(中袋入り)

9ℓ  
(目安10kg~11kg)18ℓ  
(目安22kg~23kg)

使用例



使用例

あん以外にも、おせち用のきんとんや、フルーツの加工品、蜜・たれ等をご要望に応じてお作りしております。



## おせち用きんとん

おせち料理に欠かせないきんとんを別注対応でお作りします。

- 素材** 芋100%のきんとんから白あん主体のものまで、栗ペースト入りから栗ダイス入りまで、ご要望に応じて様々なきんとんをお作りします。
- 荷姿** ピロー包装 (800g~5,000g) か、絞り姿タイプのピロー包装 (800g~1,000g) をお選びいただけます。
- 保管条件** 冷暗所保管または冷凍保管 (糖度による)、賞味期限は保管方法により異なります。
- 製造ロット** 300kg~



## 蜜・たれ

和風デザートに欠かせない黒蜜、白蜜や、みたらしのたれ等を別注対応でお作りします。

- 用途** 飲食店のデザートの原材料等
- ロット** 200kg~
- 納期** 2週間~
- 荷姿** ピロー包装 (1kg~5kg)、ピロー包装 (絞り袋型)、三方袋、瓶など
- 保管条件** 配合、Brix、pHなどによる
- 賞味期限** 配合、Brix、pHなどによる



## 瓶入商品

ご希望の餡、ジャムを瓶にお入れします。オリジナルラベルを貼り付けて、ギフト仕様にすることも可能です。

- 用途** 飲食店、小売店、和洋菓子店等
- 荷姿** 瓶
- 保管条件** 配合、Brix、pHなどによる
- 製造ロット** 200kg~



## フルーツ加工品

ジャム、フルーツソース等デザートに使用できる部材や焼菓子に使用できるフルーツの蜜漬け等を、品質にこだわったオリジナル仕様でお作りします。

- 用途** 飲食店のデザートの部材、洋菓子店の焼菓子等
- ロット** 200kg~
- 納期** 2週間~
- 荷姿** 三方袋 (4kg~)、缶 (9L、18L) (フルーツ蜜漬け)、瓶など
- 保管条件** 配合、Brix、pHなどによる
- 賞味期限** 配合、Brix、pHなどによる

カップデザートや外食の和風デザート等に欠かせないデザート部材を提供しています。  
クラッシュタイプ、角切り、短冊タイプ等、幅広く対応しております。



### クラッシュゼリー

あんみつ等の部材や洋風のデザートの部材として重宝するカットゼリー/クラッシュゼリーです。

用途	飲食店のデザートの部材等
ロット	300kg～
納期	2週間～
荷姿	三方袋 (3kg~/固形分60%)
保管条件	冷暗所
賞味期限	要相談



カップデザートでの使用例



### カット寒天

あんみつ等の部材や洋風のデザートの部材として重宝するカット寒天です。

用途	飲食店のデザートの部材等
ロット	300kg～
納期	2週間～
荷姿	三方袋 (3kg~/固形分60%)
保管条件	冷暗所
賞味期限	要相談



### くずきり

独自配合による独特の食感のくずきりが、和風デザートのおいしさをグレードアップします。  
プレーンな味わいのくずきりからフルーツ味まで各種対応いたします。

用途	和風デザート菓子の材料、飲食店のデザートの部材等
ロット	300kg～
納期	2週間～
荷姿	三方袋 (3kg~/固形分60%)
保管条件	冷暗所
賞味期限	要相談

※季節によって原材料が変更の場合がございます。予め、ご了承ください。

## 工場紹介

安心安全の環境で製造しております。

### 製造室

最新の衛生設備を整え、  
安心安全でおいしい  
製品作りを行っています。

設備は大量生産型の  
ライン式ではなく、  
少量多品種生産に適した  
バッチ式を採用し、  
顧客からの注文に  
迅速に対応いたします。



### 充填室

製造室で作られた製品を  
充填室ですばやく充填します。



### 梱包室

X線異物検出器、金属検出器を通し、  
箱詰めします。



### 品質管理室

細菌検査や状態検査を行い、  
製品の安全性を確認します。



出荷

# ■ ■ あなたのアイデア、カタチにします ■ ■

5つの生産システムで、理想のスイーツづくりをお約束します。

あなたの頭の中にある材料(イメージ)を整理して、試作を重ね、夢をカタチにする。  
材料がなければ、商品企画から。

## 1. 商品力

》おいしさを追求

オーナー様と真のパートナーとなり、あなたのアイデアを味で表現します。

》安心・安全。こだわり素材

選りすぐった豆や副材料だけを使用しています。

## 2. アイデア

》オリジナル商品の開発

これまで開発してきた商品は数知れず。

様々な要望にお応えします。

》フードデザイン力

売れるスイーツは見た目も美しい。

手にしたときの喜びまでトータルデザインいたします。

## 3. 高い生産性

》納期スピード

別注館であれば最短7日でご用意します。

》小ロットから大ロットまで

数量変更にもフレキシブルに対応します。

## 4. 品質管理

》最先端の商品管理

最新の検査機器を用いて徹底した品質管理を行っています。

》各工程を徹底的にチェック

状態の確認は必ず人の目でチェックしています。

## 5. 職人技

》熟練の職人技術

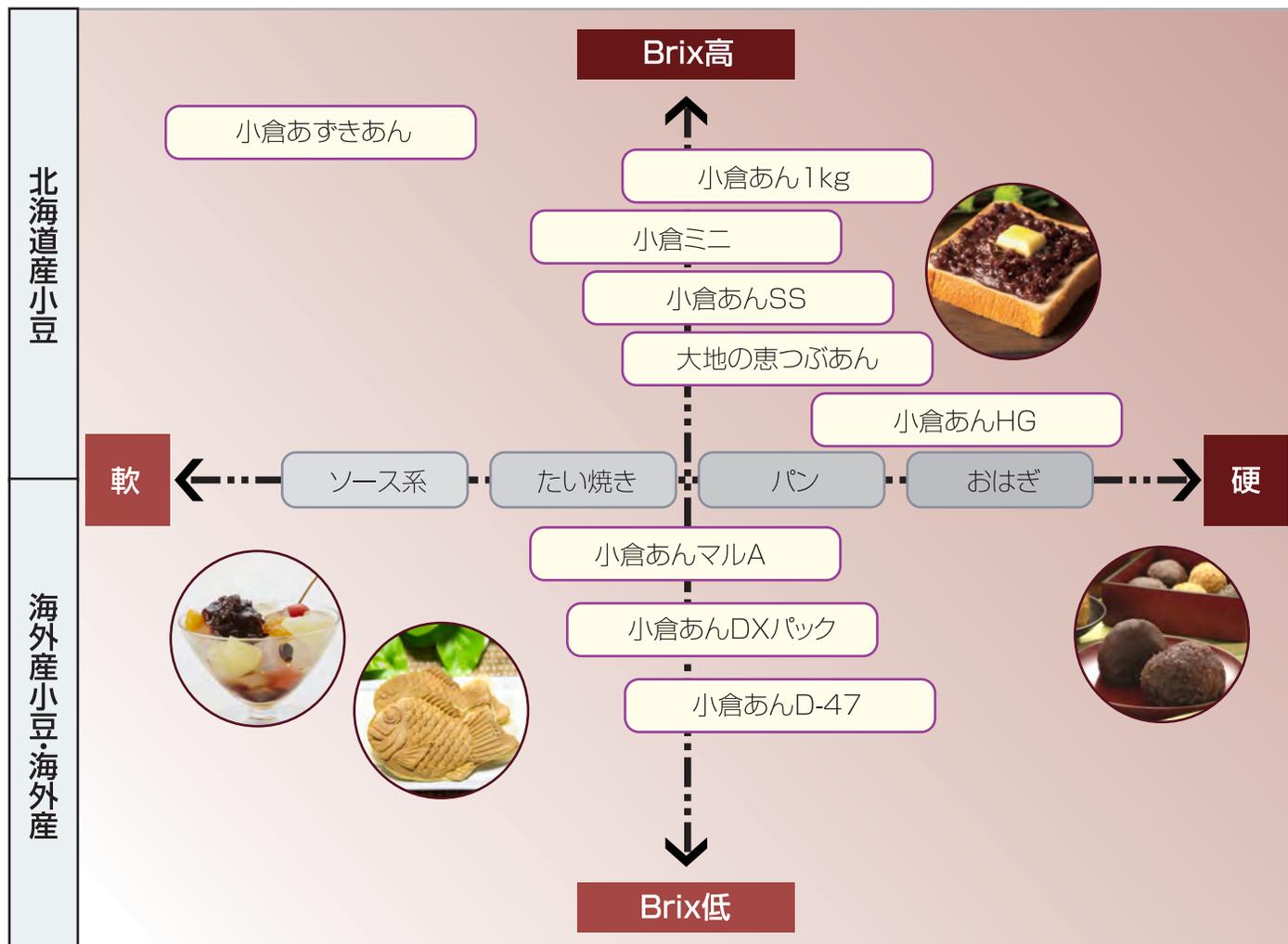
プロの職人が、絶妙なバランス感覚で全商品をお作りします。

》チャレンジ製品

様々なご要望やオーダーにも、熟練の技術者が柔軟に対応します。



【おすすめ餡ポジションマップ】



# 会社概要

名 称	相互製あん株式会社
名称(カナ)	ソウゴセイアン カブシキガイシャ
所在地	〒581-0092 大阪府八尾市老原8丁目95番地の2 TEL:072-928-2480(代表) FAX:072-999-8210
代表者	中島 慎介
業務内容	あん類製造業、菓子製造業
資本金	1,000万円
従業員数	18名
経営理念	顧客の求める最高の製品を迅速に提供し、製品の製造販売を通して社会に貢献し、顧客・従業員・企業間において常に信頼し、信頼される相互信頼企業を目指す。
規模	敷地面積:1343.97平方メートル 延床面積:1236.41平方メートル
主要顧客	全国の製パンメーカー、和菓子メーカー、洋菓子メーカー、惣菜メーカー、 外食産業及び 各業態の卸店



あん製品を主流とした商材はもちろん、既存商品のアレンジ、オリジナル商品の開発にも力を注いでいます。  
これまで培ってきたノウハウを活かし、商品企画やパッケージデザインなどを含めた、スイーツをとりまくあらゆるものを創出いたします。

 相互製あん株式会社  
Japanese Sweets Factory



[www.sogoseian.co.jp](http://www.sogoseian.co.jp)

お問い合わせ: [info@sogoseian.co.jp](mailto:info@sogoseian.co.jp)