

五の神あんこ関連商品のご紹介



福島屋自家製 五の神あんこ

あんこ職人が小さな鍋で時間をかけ、毎日炊いています。精製をあまりしていない三温糖で、糖分を低めに無添加で作りました。甘さ控えめで、小豆の味わいが感じられる、上品な何処か懐かしい味わいです。

500g **850** 円 (税込)

取扱店舗：本店・立川店・六本木店・秋葉原店・虎ノ門店

注意事項：数に限りがございます。入荷状況により販売できない場合がございます



福島屋自家製 五の神おはぎ

自家製あんこを使用し、1つ1つ手で包んでおります。また、サイズも吟味し小さいサイズもご用意いたしました。甘さ控えめで、何個でも食べれるあっさりとした味わいです。

1パック (ミニサイズ6個) **680** 円 (税込)

取扱店舗：本店・立川店・六本木店・秋葉原店・虎ノ門店

注意事項：数に限りがございます。入荷状況により販売できない場合がございます



福島屋自家製 小倉ホイップ (五の神あんこ)

国産小麦粉を使ったパン生地に五の神あんこを包んで焼き上げてから、北海道産生クリームを焼き上げたつぼり絞っています。

1個 **280** 円 (税込)

取扱店舗：本店・立川店・六本木店・秋葉原店・虎ノ門店

注意事項：数に限りがございます。入荷状況により販売できない場合がございます



福島屋自家製 五の神あんこワンローフ

北海道産の有機栽培小豆を使い、五の神あんこのワンローフです。パンに合うあんこ作りを考え、甘さ、柔らかさを吟味し作った、五ノ神あんこを自家製のカスタードと共に巻きこみ、焼き上げました。

1本 **780** 円 (税込)

取扱店舗：本店・立川店・六本木店・秋葉原店・虎ノ門店

注意事項：数に限りがございます。入荷状況により販売できない場合がございます



福島屋自家製 ふくれ (五の神あんこ)

鹿児島県の郷土菓子「ふくれ」は、黒酢を使って作るお菓子です。米粉と卵、素焚糖を使い、ふっくらと膨らんだ風味の良い蒸しパンに自家製五の神あんこを入れました。

1個 **760** 円 (税込)

取扱店舗：本店・立川店・六本木店・秋葉原店・虎ノ門店

注意事項：数に限りがございます。入荷状況により販売できない場合がございます



北海道産 有機栽培小豆 (早生むらさき)

自家製五の神あんこに使っています。北海道産 有機栽培の小豆です。風味がとても良いです。

1袋 (200g) **676** 円 (税込)

取扱店舗：本店・立川店・六本木店・秋葉原店・虎ノ門店

注意事項：数に限りがございます。入荷状況により販売できない場合がございます



福島屋セレクト 料理党 (三温糖)

自家製五の神あんこに使っています。精製度を極力抑えた自然風味の三温糖です。あっさりとした甘味です。

500g **350** 円 (税込)

取扱店舗：本店・立川店・六本木店・秋葉原店・虎ノ門店

注意事項：数に限りがございます。入荷状況により販売できない場合がございます



福島屋セレクト 天外天塩

自家製五の神あんこに使っています。モンゴルの岩塩です。ミネラル分が強くないのでどんな料理にもよく合います。

300g **183** 円 (税込)

取扱店舗：本店・立川店・六本木店・秋葉原店・虎ノ門店

注意事項：数に限りがございます。入荷状況により販売できない場合がございます