

十勝 紫あん

2024年7月2日
株式会社イオンイーハート

こだわりの自家製つぶあん『紫あん』5号店 7月4日(木)柏高島屋ステーションモールにオープン!

全国のショッピングセンターで飲食店を展開する株式会社イオンイーハート(所在地:千葉県千葉市、代表取締役社長:奥野善徳、以下当社)は、5号店目となる『紫あん』を7月4日(木)に柏高島屋ステーションモールS館2階にオープンいたします。

柏高島屋ステーションモールS館2階

十勝 紫あん 5号店

7.4 [木]
OPEN

当社は、テイクアウトを主体としたファーストフード業態を新たな成長戦略と位置づけ出店強化を進めております。『紫あん』は、素材・製法にこだわり、店内で丁寧に炊き上げた甘さ控えめな“自家製つぶあん”がコンセプトの「あん専門店」です。この度、5号店目となる『紫あん』柏店では、お客さまからご好評いただいている「大判焼」2種類と「おはぎ」に特化し、ギフト用の包装紙や手提げ袋を刷新し、手土産などへの贈答需要への対応を強化しております。小豆本来の美味しさを味わえる、親しい方への手土産やおやつ、小腹満たしにもぴったりの商品です。

当社は、今後も変化する生活様式や社会環境を踏まえた事業ポートフォリオ再編の一環として、全国の商業施設の立地特性に応じて、大判焼をはじめ、たこ焼きやクレープ等のファーストフード業態の展開を進めてまいります。

新店概要

- ・店名：『紫あん』柏店
- ・開店日：2024年7月4日(木)
- ・所在地：千葉県柏市末広町1-1
柏高島屋ステーションモール専門店S館2階
- ・電話番号：080-7113-2230
- ・営業時間：10:00~20:00
- ※紫あんサイトはコチラ

<https://www.aeoneaheart.co.jp/murasakian/>



(大判焼つぶあん)



(大判焼つぶあんカスタード)



(おはぎ)



(5個入り専用箱)

イオンイーハート公式 HP : <https://www.aeoneaheart.co.jp/>

〈紫あん〉

『紫あん』のつぶあんは、素材を厳選し、甘さを抑え小豆本来の風味を引き立たせるため、あえて「渋切り」をせず、店内で丁寧に炊き上げています。十勝産小豆にてんさい糖と少量のオホーツク産塩を加え、北海道の恵みが凝縮したやさしい味わいの、保存料無添加の自家製つぶあんをお届けします。

■大判焼 つぶあん

大判焼 つぶあん

手焼きの技と熱伝導の良い専用銅板でひとつずつ丁寧に焼き上げます。自家製つぶあんとたっぷり、皮生地に差し入れることで、薄皮に仕上げられています。甘さ控えめ自家製つぶあんの味をもっともお愉しみいただける一品です。



■釜炊き渋切りなし製法



店内釜炊き「渋切り」なし製法

専用の釜を使うことで、小豆の皮を破らないよう高温で一気に加熱します。小豆の炊き上げは、一般的にアクを取り除き雑味を減らす「渋切り」を行いますが、紫あんではあえて「渋切り」を行いません。捨てられるはずの煮汁を残すことで、素材本来の風味を滋味深い味わいを堪能いただけます。

■素材

小豆（北海道十勝産）

北海道十勝産の小豆からきたるまん種を中心に選定しました。きたるまん種はつぶが大きく、色合いもきれいな赤紫色。砂糖を加えて炊き上げるとゆたかな香り、味わいになります。



砂糖（北海道産てんさい糖）

北海道産のてんさいのみを原料として、北海道で製造された高純度の白砂糖です。クセのない淡白な甘味が特徴です。



塩（北海道産オホーツクの塩）

オホーツクの海水をくみ上げて数日間煮詰め、最後に『にがり』と分離して取り出した、釜だしの海水塩です。



【紫あん柏店メニュー紹介】

おいしいあんこを食べてほしい
ただそれだけの想い

大判焼



自家製つぶあんとたっぷり
大判焼つぶあん

5個ご購入は専用箱
無料サービス

個数 1個	価格 税込150円
個数 5個(箱入)	価格 税込750円

大判焼



甘さ控えめカスタード
大判焼つぶあんとカスタード

5個ご購入は専用箱
無料サービス

個数 1個	価格 税込180円
個数 5個(箱入)	価格 税込900円

おはぎ



自家製つぶあん
手包みおはぎ

個数 1個	価格 税込180円
個数 2個	価格 税込360円

店内 炊き上げ



紫あん
自家製つぶあん200g

価格 税込200円

