

伝統食材「あん」を使用した 地域産品の海外展開



木下製餡

株式会社木下製餡
代表取締役 木下大輔

木下製餡について

経営理念

私たちは、あんこと共にお客様に感動をお届けします。

1

私たちは、
お客様に笑顔と感動をお届けする
提案型企業を目指します。

2

私たちは、
お客様のことを第一に考え、
いつも感謝と謙虚な気持ちで
商品を創ります。

3

私たちは、
社員を大切な家族と思い、
社員とその家族の幸せを追求し
社員と共に成長いたします。

■会社概要

創業 1931年（昭和6年）

資本金 1000万円

会社所在地 埼玉県さいたま市大宮区桜木町4-431-1

生あん



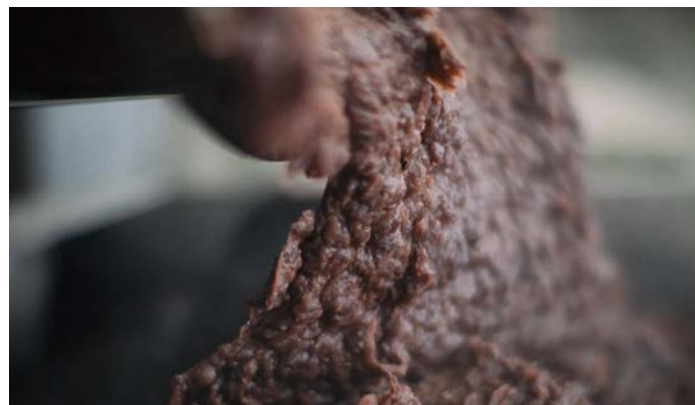
練あん



羊羹



創業 9 4 年のあんづくり



□ 取扱い商品

生 あ ん



【品目】

丸特、特赤、皮なし、粒
手亡、上白、並白

5kg~12kg

【賞味期限】

納品後2日 冷蔵(4℃以下)

練 あ ん



【品目】

特選十勝こし・粒、どら焼き用（北海道小豆使用）
狭山茶あん、埼玉ゆずあん、川越いもあん、
かのか大納言

【賞味期限】

製造後90日 冷暗所(25℃以下)

開封後は冷蔵保管し、お早めにご使用下さい。

羊 羹



【品目】

本練、小倉、宇治抹茶、栗、黒糖、塩、川越いも、
埼玉ゆず、狭山茶羊羹
50g,280g

【賞味期限】

製造後1年 冷暗所(25℃以下)

開封後は冷蔵保管し、お早めにご使用下さい。



つぶ



丸特



手亡



川越いも



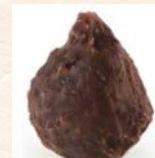
大納言かのか



十勝つぶあん



狭山茶抹茶



特選十勝つぶ



埼玉ゆずあん



一口羊羹



280g 羊羹

□ 商品（練あん）

十勝つぶあん



厳選された北海道産
十勝産小豆使用

特選十勝こし



北海道産小豆
北海道産甜菜糖使用

どら焼き用粒練



北海道産小豆使用
柔らかめ

団子こし・粒



カナダ産小豆使用
柔らかめ

北海小豆こし



北海道産小豆使用
やや固め

季節のあんこ

狭山茶あん



埼玉ゆずあん



川越いもあん



越生梅あん



レモンあん



※みそ、ほうじ茶、栗、白あん、桜、紫いも、ずんだ、ごま、よもぎ など

□ 商品 (羊羹)

本練



小倉



栗



埼玉ゆず



川越いも



狭山茶抹茶



狭山茶ほうじ茶



しお



□生産者の顔が見える素材

ここでしか、今しか食べれない味



地域の方と触れ合い、あんこの魅力を届ける



◆第一部 9:00～10:00

◆第二部 11:00～12:00

各回 3組 6名様限定

(小学生以上のお子様と保護者の方、2名でご参加ください)

〈スケジュール〉 所要時間：1時間

・工場見学 (30分)

・手作りもなかづくり & 抹茶点て体験 (30分)

参加費：1,000円 (1組 2名様分)

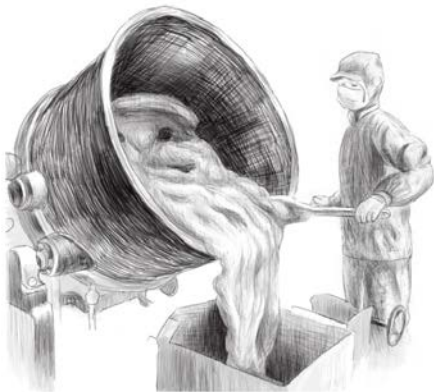
※ご予約は電話もしくはあんことき店頭でお申し込みください。

☎ 048-642-3953

□ 海外のニーズに答えられる小回り力

た
っ
た
ひ
と
つ
の
あ
ん

お客様に美味しいと喜んでいただける”あん”づくり



練 あ ん



- 最低ロット120kg~
- 容量：500g、1kg、2kg
- 賞味期限：3ヵ月~6ヵ月（常温）
6ヵ月~1年（冷凍）



羊

羹



- 最低ロット2,000本~(50g)
- 容量：50g,280g
- 賞味期限：6ヵ月~12ヵ月
(常温)

海外展開について

欧州・アジアを中心に8カ国へ出荷



94年伝承された味作りの技術

- ・原料に合わせて、素材の風味を引き出す
- ・これまでのレシピの中からご提案



よい製品はよい原料から

- ・植物性の原料を使用
- ・生産者との関係を育み、全国から良質な原料を取り寄せ



日本食が根付いており、今後も広がっていく

- 和菓子の主原料は、植物性の原料
- **素材の味とテロワール（素材、人）**
- 日本の職人技は世界でも通用する
（硬さの調整、繊細な味作り等）
- 商品単体でなく、食文化として訴求する

ご清聴頂き、
ありがとうございました。



木下製餃