

■粒あん

業務名	通販名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱
茜丸 粒あん	ジョセフの粒あん	45°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 42° 粒あん	ジョセフの粒あん 超低糖42	42°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 粒あん十勝	粒あん・十勝	45°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 42° 粒あん十勝	粒あん・十勝 超低糖42	42°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 2001粒	粒あん・十勝 ～豆豊か～	48°	90日	要冷蔵	通年
茜丸 特小倉	茜丸 粒あん徳用	51°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 十勝大納言粒あん	粒あん・十勝 ～大粒大納言～	45°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 白粒	白粒あん徳用	49°	90日	要冷蔵	通年
茜丸 十勝粒あん 450 g	十勝粒あん (450 g)	55°	120日	冷暗所 (22℃以下)	通年

■むきあん

業務名	通販名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱
茜丸 むきあん	極上皮むきあん	46°	90日	要冷蔵	通年
茜丸 しろはな	極上しろあん	49°	90日	要冷蔵	通年

■かのこ

業務名	通販名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱
茜丸 かのこ大納言	大納言鹿の子	60°	90日	要冷蔵	通年
茜丸 ぬれ納豆	茜丸 鹿の子徳用	60°	90日	要冷蔵	通年
茜丸 かのこ手亡	白手亡鹿の子	60°	90日	要冷蔵	通年
茜丸 かのこうぐいす	うぐいす鹿の子	60°	90日	要冷蔵	通年
茜丸 つぶっこ金時	金時鹿の子	60°	90日	要冷蔵	通年

■かのこ

業務名	通販名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱
茜丸 黒豆かのこ	黒豆鹿の子 ～北海道産～	60°	90日	要冷蔵	通年
茜丸 ミックスかのこ	ミックス鹿の子	60°	90日	要冷蔵	通年
茜丸 五色豆かのこ	五色豆鹿の子	60°	90日	要冷蔵	通年

■こしあん

業務名	通販名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱
茜丸 こしあん	ジョセフのこしあん	46°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 こしあん十勝	こしあん・十勝	46°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 赤煉	茜丸 こしあん徳用	56°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 金時十勝あん 赤	こしあん・金時十勝	56°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 白煉	茜丸 しろあん徳用	58°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 白あん十勝	白あん十勝	58°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 十勝こしあん 450g	十勝こしあん (450g)	55°	120日	冷暗所 (22℃以下)	通年

■季節あん（五十音順）

業務名	通販名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱
茜丸 あまおういちごあん	あまおういちごあん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 いちごあん	ほんのり苺あん	57°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 うぐいす	うぐいすあん	54°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 梅あん	紀州梅あん	59°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 温州みかん	温州みかんあん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	10月～3月
茜丸 きなこあん	芳ばしきなこあん	48°	60日	冷暗所 (22℃以下)	通年

■季節あん（五十音順）

業務名	通販名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱
茜丸 キャラメル ミルクあん	キャラメルミルクあん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 玉露茶あん	京玉露茶あん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 熊本県産 渋皮マロンあん	熊本県産 渋皮マロンあん	54°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 コーヒーあん	深煎り珈琲あん	50°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 濃い京都産 宇治抹茶あん	濃い京都産 宇治抹茶あん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 濃い京ほうじ茶あん	濃い京ほうじ茶あん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 濃い静岡抹茶あん	濃い静岡抹茶あん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 ごまあん	焙煎黒ごまあん	48°	90日	要冷蔵	通年
茜丸 渋皮マロンあん	渋皮マロンあん	54°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 しろはなさくら	春色さくらあん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	12月下～ 4月下
茜丸 スイートポテト	スイートポテトあん	48°	90日	要冷蔵	通年
茜丸 ずんだあん	涼味ずんだあん	55°	60日	要冷蔵	通年
茜丸 爽快瀬戸内レモンあん	爽快瀬戸内レモンあん	50°	90日	冷暗所 (22℃以下)	4月～9月
茜丸 チョコレートあん	チョコレートあん	52°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 粒入り あまおういちごあん	粒入り あまおういちごあん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	10月～5月
茜丸 粒入りマロン	粒入り栗きんとんあん	58°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸十勝粒あんバター	十勝粒あんバター	55°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 十勝あんバター410 g	あんバター（410 g）	60°	120日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 夏みかん	夏みかんあん （果肉入り）	50°	90日	冷暗所 (22℃以下)	4月～9月

■季節あん（五十音順）

業務名	通販名	糖度	賞味期限	保存方法	取扱
茜丸 濃厚ミルクあん	濃厚ミルクあん	58°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 バナナあん	バナナあん	53°	60日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 パンプキン	ほくほくかぼちゃあん	48°	90日	要冷蔵	通年
茜丸 北海道 みるくあん	北海道みるくあん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 抹茶	抹茶あん	58°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 抹茶小豆あん	抹茶小豆あん	54°	60日	冷暗所 (22℃以下)	2月～6月
茜丸 マロン	栗きんとんあん (栗あん)	56°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 みそあん	蔵出し味噌あん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 むらさきいも	南州紫いもあん	48°	90日	要冷蔵	通年
茜丸 ももあん	ももあん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 やきいも	こんがり焼きいもあん	48°	90日	要冷蔵	通年
茜丸 八女茶あん	八女茶あん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 ゆずあん	香味ゆずあん	50°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 よもぎあん	新緑よもぎあん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	2月～6月
茜丸 ラムネあん	爽快ラムネあん	50°	90日	冷暗所 (22℃以下)	4月～9月
茜丸 りんごあん	サクサクりんごあん	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年
茜丸 レモンあん	レモンあん	50°	90日	冷暗所 (22℃以下)	4月～9月
茜丸 和栗あん渋皮入り	和栗あん渋皮入り	53°	90日	冷暗所 (22℃以下)	通年