

~ 11月2回企画JASMEQ取扱い商品① ~

注文書提出 11/3~/7
お届け 11/10~/14

きなり 2.3p

丹波の風土が育んだ...丹波の心、技、味



栗の木は日光がまんべんなく広がり、枝が横に広がるように生長する。長年栗とともに生きてきた地域の知恵が、丹波の栗をいっそう味わい深いものにする。

丹波への恩返しです。同社が掲げる理念は「丹波安心、菓子作りを通じて、生産者や作り手をはじめ、丹波の心や技を全国に伝えたい」という思いが込められていて、「ここから丹波の魅力を伝えたい。それが、この地域で育ってきた私たちの丹波への恩返しです。」

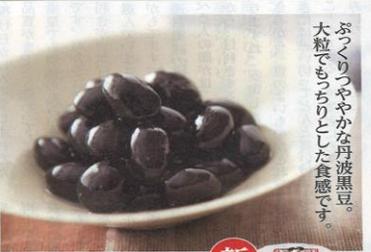
原料に使うのは、地元農協や農家を通じて仕入れるものが大半。とくに同社の思いがあらわれるのが、「栗」だ。栗の味が生きるように、使うのは丹波産栗と砂糖のみ。「栗のペーストは鮮度がいい。鮮度、風味をいっしょに冷凍して風味を閉じ込めます。一連の作業を産地で行うから、鮮度を保てるんです。」また、大粒でちりちりとした食感の丹波黒大豆は、大豆の密度が高く加工しやすい。同社では、糖蜜に漬ける作業を何度も繰り返すことで、ぷっくりとした煮豆に仕上げている。

「丹波」という土地への恩返し。栗と小豆のあんをたっぷり、パリッとした最中で包んで。丹波産栗が、驚くほど風味豊か。ひと粒に栗のうまみが凝縮。

栗の字は、「三」と「木」で成り立ち。「三」はやがわの柳川三社長によれば「西日がしっかりと当たることが栗の生長に欠かせません。それが文字にあらわれた」ともいわれています。他の作物同様太陽の光と昼夜の寒暖差が栗の味わいを引き出す重要な要素。丹波産の栗という、大きさが引き合いに出されませんが私はコクと風味が魅力だと思います。同社は、丹波の名産品を扱う商店として、明治24年に創業。現在4代目となる柳川さんが、地元の原料を活用した菓子作りを継いでいます。「栗も黒豆も、古くからの地と密接にかかわってきた作物です。この日本人の感性、繊細さを伝える大切な資源を未来に伝えていくこと、それが私たちの命題です」と柳川さん。

四方を山に囲まれ、秋には丹波露とよばれる朝霧が立ち込める盆地。丹波地方。豊かな恵恵を受けて育まれた栗や大豆、小豆などは、地域の力を冠するほど、土地を代表する作物としてその名をさせている。日本人の繊細さを今に伝える。

きなり 専門店
やながわ
新店舗



116 新
丹波黒煮豆
290g(固形量150g) **1200円**(税込1296円)
丹波産丹波黒大豆を使用した煮豆です。モチモチとした味わいは丹波に仕上げた中で生まれます。



117 新
丹波まるごとドーナツ(栗・黒豆)
2種4個 **833円**(税込900円)
丹波産の卵にバターを加えた焼ドーナツ。別んだ丹波栗皮煮と丹波黒煮豆、きな粉を入れた2種。



118 新
米粉の丹心バウム
1個 **1100円**(税込1188円)
丹波産の米粉や丹波の低温殺菌牛乳で作ったミルクシヤムを使用した、ふんわりしっとりしたバウムクーヘン。



113 新
手作り栗最中
4個(栗中皮4個、首160g) **1200円**(税込1296円)
丹波市春日町の在来種「栗さや小豆(大納言)」と丹波産栗を使い、とろりと濃厚なあんに、好みの量をすくって、パリッとした最中に包んでどうぞ。あんだけでも食べたくなる絶品の味。

112 新
栗餡子(栗きんとん)
25g×4 **1200円**(税込1296円)
丹波産の栗の量を最大限に生かすよう、砂糖と火入れを最小に抑えて作りしました。糖包入。賞状30日

111 新
丹波産栗が、驚くほど風味豊か。ひと粒に栗のうまみが凝縮。



114 新
丹波栗皮煮
290g(固形量150g) **1500円**(税込1620円)
丹波産栗を使用した栗皮煮です。じっくり煮つけた上品な味わいです。4~6個入り。



115 新
丹波栗と黒豆入り丹波言ぜんざい
210g **660円**(税込713円)
丹波大納言小豆と丹波産栗の皮煮、丹波黒大豆入りの風味豊かなぜんざい。



110 新
丹波産栗粉入りの生地をしっとり焼き上げました。

～11月2回企画JASMEQ取扱い商品②～

注文書提出 11/3～/7
お届け 11/10～/14

食楽広場 8p

「トールブラン」店舗
185671
トールブランブラウニー
1個 950円(税込1026円)
ベルギー産チョコをベースにナッツをちりばめたチョコブラウニー。約17×4.5×3cm。
卵・乳・小麦・大豆(19日)産地
盛りつけ例

おすすめのお酒
ハイボール
ブランデー
表面はサクッ、中はしっとり
のブラウニー。すっきりとしたハイボールは、ベルギー産チョコの濃厚な味わいを引き立てる名脇役です。

秋の夜長に
スイーツとお酒のマリアージュ。

甘酸っぱいブルーベリーを
もちもちパンに練り込んで。

サイズ(約):
縦9×横9×長さ19cm。

186040

アンデ・
ブルーベリーデニッシュ

1斤 824円(税込890円)

プレーンデニッシュの生地にブルーベリー味を幾重にも重ね合わせて焼き上げました。ブルーベリーの香りとほのかな甘さを。

卵・乳・小麦・大豆(19日)産地



ANDE
BREAKFAST

盛りつけ例

食楽広場 2p

香りの女王、ラフランス。

mama's jam
ママのじゃむ
盛りつけ例
186058
ママのじゃむ 幸せのラフランス
120g 629円(税込679円)
山形産ラ・フランスを使い、砂糖をひかえめに仕上げました。果実本来の上質な甘さとやさしい香りが特徴です。
産地 東京

そのままふんわり。
トーストでサクッリ。

きなり 37p

静岡県西部、天竜川流域産の煎茶をブレンドした産直産地「JA遠州中央」の緑茶。まろやかな味。

112810

JA遠州中央のお茶

100g 800円(税込864円)

(遠州中央農業協同組合茶ピア)産静岡

静岡
JA遠州中央のお茶

次回 12月2回

産直産地JA遠州中央の緑茶

ぷれーんぺいじ

次回：12月2回

124958 産地

国産野菜で作った
洋風だし

3g×24本 628円(税込678円)

原材料：食塩、デキストリン、酵母エキス、オニオンエキス、香辛料、セロリエキスパウダー、人参パウダー、馬鈴薯でんぷん、にんにくフライ(にんにく、米油) 賞味2年 ●動物性原料を使用せず、国産野菜素材で作った洋風だし。6.1kcal/1.3g/1本(3g)

卵(24本) (コンタミ/乳・小麦・え・豆)

アレルギー	卵	乳	小麦	そば	落	え	か	豆
-------	---	---	----	----	---	---	---	---



(パルシステム商品案内から転用しました)