

わたしのこだわり

商品カルテ

2023年7月作成 東都生活協同組合 商品部

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

産直の東都生協

商品名	東都黒豆塩大福（岩手県産大納言小豆使用）		
規格	4個220g		
本体価格	498 円	税込価格	537 円
製造者名	岩手阿部製粉	製造地	岩手県
熱量	1個（55g）あたり 132kcal	食塩相当量	1個（55g）あたり0.1g
アレルギー表示	大豆	企画サイクル	月1回
保存方法	冷凍	賞味期間	365日



商品説明の動画が見られます。



原材料名	塩つぶあん（小豆（岩手県産）、砂糖、還元水あめ、食塩）、もち粉、砂糖、煮豆（黒豆（大豆を含む）、砂糖、食塩）、ばれいしょでん粉、山芋加工品（還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉）
------	---

ブランドの約束	■ ①国産原料優先使用 ■ ②食材の味を生かす ■ ③商品情報の提供 ■ ④つくり手とのコミュニケーション ■ ⑤組合員評価 ■ ⑥継続的な改善 ■ ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	①岩手県産のもち米を原料とした自社製粉のもち粉に、岩手県産黒平豆を練り込みました。 ②塩つぶあんには岩手県産大納言小豆と岩手県産食塩を使用し、ほど良い塩気と優しい甘さを両立させています。 ③冷凍ですので、ストックしておくといつでも手軽に本格的な和菓子をお楽しみいただけます。
----------	---

商品特徴	岩手県産黒平豆を練り込んだ生地で、岩手県産大納言小豆の塩粒あんを包みました。もち米と粒あんに使用している塩は岩手県産、砂糖は国産。	おすすめの食べ方	常温で自然解凍して、そのままお召し上がりください。解凍時間は約2時間（室温25℃の場合）が目安です。
------	---	----------	--

東都生協との関わり	1976年に冷凍和菓子の製造を始めて以来、パイオニアとして様々な和菓子を開発していた中、昭和57年頃から東都生協での商品の取り扱いが始まりました。	開発エピソード	地元の農業に貢献したいという思いから、国産原料にこだわるだけでなく、地元の原料を積極的に使用し、皆様に愛される商品を作りたい思いで開発に至りました。
-----------	---	---------	--

商品モニターのおすすめコメント	●冷凍なのに解凍しても上品なお餅と餡。和菓子の欲しい時や突然の訪問客、や公園で気分転換の時など冷凍庫にストックして置くと重宝すること間違いありません。 ●黒豆が入っていて良い食感、塩が甘さを引き立てておいしい大福でした！ ●安心できる原材料・製法で、おいしく安い。お買い得です。	商品モニター試食評価	■おいしい評価 99% ・非常においしい 42% ・おいしい 51% ・どちらかといえばおいしい 6% ・どちらかといえばおいしくない 0% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0%
-----------------	---	------------	---

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。