



Foodex2026出展商品のご案内

株式会社郡山製館（こおりやま せいあん）
〒963-8071 福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-16(郡山食品工業団地内)
TEL：024-943-5200／FAX：024-944-9204 9時～17時（土日祝休）
HP：<http://k-seian.com>



公式HP

01

はじめに

郡山製餡について

選ばれる理由



02

商品紹介

定番商品紹介

新商品紹介

業務用あんこ紹介

03

販売へあたって

販売ケジュール例

概算御見積／商品価格

04

参考資料

会社概要

＼オリジナルレシピ公開中／



↑ 郡山製餡
公式Instagramはこちら

五匠組み合い、練り合い。 創業1974年。あんこ道 半世紀。

『製館業者として厳選した原料を利用し美味しいもの・安心して食べられるものをお客様にお届けしたい』という思いは郡山製館の存在意義を示すものとして脈々と受け継いできました。

弊社は館を通じお客様に対して有益な価値を提供するために存在し、お客様の期待に十分応えられてこそ福島の一製館業者として社会から信頼され地域から愛される企業であると考えております。

●弊社商品・サービス一例



業務用あん卸売



OEM・オーダーメイド



自社ブランド小売



郡山製餡が50年選ばれ続ける理由。

こだわりが生む美味しさと品質。福島から菓子を支えます。



原料

安全で安定した製品をお客様にお届けし、さらに様々なご要望にお応えできるようにこだわりをもって一つ一つ厳選して使用しています。



製法

長年培った技術と経験に裏打ちされた職人氣質を受け継ぐ者達が、製品一つ一つに手間暇を惜しまず、こだわりをもって丁寧に作り上げています。



品質

商品はレトルト装置により殺菌を行うため、生菌数を低いレベルに抑えての出荷が可能です。お客様の食の安心・安全を確保するための各種検査を実施しています。

01

はじめに

郡山製餡について

選ばれる理由

02

商品紹介

業務用あんこ紹介

新商品紹介

定番商品

03

販売へあたって

販売ケジュール例

概算御見積／商品価格

04

参考資料

会社概要



＼オリジナルレシピ公開中／



↑ 郡山製餡
公式Instagramはこちら

業務用商品

『業務用あん出展品のご案内①』

商品①

さくらあん

●商品 イメージビジュアル



『おうちで和カフェ
気分
"あんみつ紅茶と桜
あん団子"』
～材料～2人分
・紅茶のティーバック 2個
・だんごの粉 150g(又は市販のお団子パック)
・桜あん

●商品内容

白あんに十分に風味が出るまで漬け込みミンチ状に加工した桜葉漬と上質で滑らかな梅肉と赤シソをブレンドし、まろやかに仕上げた練り梅を加えて、桜の風味とほのかな塩味で、いろいろなお菓子に合うように作られております。【販売時期】2月～4月

●商品仕様

- ・賞味期限：120日(4ヶ月)
- ・内容量：2.5Kg
- ・ケース：4枚
- ・サイズ重量：10Kg
- ・荷姿：1ケース

●原材料

砂糖(タイ産)、白いんげん豆、桜葉、梅、シソ、寒天、塩、ソルビトール、グリシン、セルロース、着色料(ラック色素)、酸味料

商品②

レモンあん

●商品 イメージビジュアル



レモクリームパイ
材料
○冷凍パイシート 3枚
○レモンあん 1パック
○クリームチーズ 50g
○生クリーム 100ml飾り
○粉砂糖 適量

●商品内容

白あんにレモンの果皮と果肉をすり潰し、粒感を感じられるように仕上げられたペーストとレモンを丸ごと使用し粉末化した、レモンパウダーを練りこんでおります。レモンあんは、レモンの皮や果肉を使って作られたあんで、酸味と爽やかな香りが特徴です。【販売時期】4月～6月

●商品仕様

- ・賞味期限：120日(4ヶ月)
- ・内容量：2.5Kg
- ・ケース：4枚
- ・サイズ重量：10Kg
- ・荷姿：1ケース

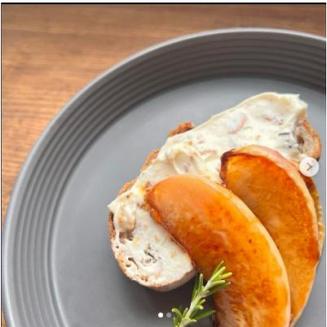
●原材料

白いんげん豆(輸入)、砂糖、水飴、レモン、寒天/ソルビトール、香料、グリシン、着色料(V.C)、キサントガム

商品③

ももあん

●商品 イメージビジュアル



桃とナッツのサワークリームスプレッド"
〈材料〉
○サワークリーム 30g
○桃餡 20g
○ドライフルーツやナッツ 20g
〈作り方〉サワークリームと桃餡を混ぜ、そこへドライフルーツやナッツを混ぜたら出来上がりです！

●商品内容

白あんに福島県産「あかつき」の白桃果汁と白桃の皮、種付近の臨場感のある香りとピューレ由来の自然な後味が特徴の白桃パウダーと瑞々しい白桃の果肉と国産の白桃ピューレを配合した優しい甘さのソースを練りこんでおります。白桃の優しい甘みと風味が特徴です。【販売時期】5月～8月

●商品仕様

- ・賞味期限：120日(4ヶ月)
- ・内容量：2.5Kg
- ・ケース：4枚
- ・サイズ重量：10Kg
- ・荷姿：1ケース

●原材料

白いんげん豆(輸入)、砂糖、白桃、水飴、寒天/ソルビトール、酸味料(クエン酸)、グリシン、増粘剤、香料、pH調整剤、乳酸Ca、酸化防止剤(V.C)

商品④

パイナップルあん

●商品 イメージビジュアル

●商品内容

あんみつで使用するパインの缶詰のシロップを練りこみ、パインのダイスカットを加え、パイナップル特有のトロピカルな香りがふわっと広がり、爽やかな酸味と自然な甘みが特徴です。【販売時期】6月～8月

●商品仕様

- ・賞味期限：120日(4ヶ月)
- ・内容量：2.5Kg
- ・ケース：4枚
- ・サイズ重量：10Kg
- ・荷姿：1ケース

●原材料

白いんげん豆(輸入)、砂糖、パイナップル、水飴、寒天/ソルビトール、酸味料(クエン酸)、香料、グリシン、着色料(クチナシ)、酸化防止剤

業務用商品

『業務用あん出展品のご案内②』

商品⑤

カシスあん

●商品 イメージビジュアル



カシス餡とチョコホイップのデザートトースト
 〈材料〉
 ○お好みの食パン
 ○カシス餡
 ○チョコホイップ(市販のもの)※分量はお好みで

●商品内容

白あんにカシスをまるごとすり潰して作り、果実本来の甘酸っぱさと香りがあるカシスピューレと自然な甘酸っぱさと香り 酸味とほろ苦さが特徴のカシスパウダーを練りこんでおります。【販売時期】8月～11月

●商品仕様

- ・賞味期限：120日(4ヶ月)
- ・内容量：2.5Kg
- ・ケース：4枚
- ・サイズ重量：10Kg
- ・荷姿：1ケース

●原材料

白いんげん豆(輸入)、砂糖、水飴、ドライブルーベリー、カシスピューレ、カシスパウダー、寒天/ソルビトール、グリシン、酸味料(クエン酸)、香料

商品⑥

パンプキンあん

●商品 イメージビジュアル



『ずっしりカボチャプリン』

プリン型2～3個分
 〈材料〉
 ・カボチャあん 100g
 ・生クリーム 50ml
 ・牛乳 120ml
 ・卵 2個
 ・砂糖 10g

●商品内容

国産のかぼちゃを使用し、かぼちゃ本来のほっくりした甘みと甘さ控えめに仕上げているので、重くない味わいが特徴です。【販売時期】9月～10月

●商品仕様

- ・賞味期限：120日(4ヶ月)
- ・内容量：2.5Kg
- ・ケース：4枚
- ・サイズ重量：10Kg
- ・荷姿：1ケース

●原材料

白いんげん豆(輸入)、砂糖、かぼちゃ、塩/ソルビトール、グリシン、セルロース

商品⑦

さつまいもあん

●商品 イメージビジュアル



『コンビニスイーツアレンジ "簡単モンブラン"』
 〈材料〉
 ○ロールケーキ 1カット
 ○さつまいも餡 適量
 お好みでシナモン 適量

●商品内容

国産のさつまいもの乱切りをつぶし、さつまいも由来のやさしい甘みとほっこりとした食感が特徴となっております。【販売時期】9月～1月

●商品仕様

- ・賞味期限：120日(4ヶ月)
- ・内容量：2.5Kg
- ・ケース：4枚
- ・サイズ重量：10Kg
- ・荷姿：1ケース

●原材料

さつまいも(国産・ベトナム・インドネシア)、白いんげん豆、砂糖、寒天/ソルビトール、グリシン、香料、着色料(クチナシ)

商品⑧

いちごあん

●商品 イメージビジュアル



市販タルトで作る"簡単豪華なイチゴタルト"

〈材料〉約12センチ 1台分
 ○市販のチーズタルト 1台
 ○いちご餡 適量
 ○いちご 10個
 ○お好みで飾りのハーブ

●商品内容

いちごのピューレといちごを丸ごと使用し粉末化した、いちごパウダーと味わい深く鮮やかな色調が特徴のモロッコ産苺を使用し「莓らしいフレッシュ感」と「しっかりとした果肉感」に、こだわったソースを練りこんでおります。いちごの酸味と優しい甘みが特徴です。【販売時期】11月～1月

●商品仕様

- ・賞味期限：120日(4ヶ月)
- ・内容量：2.5Kg
- ・ケース：4枚
- ・サイズ重量：10Kg
- ・荷姿：1ケース

●原材料

白いんげん豆(輸入)、砂糖、いちご、水飴、寒天/ソルビトール、グリシン、着色料(ラック・モナスカス)、酸味料(クエン酸)、香料、増粘剤、乳酸Ca、pH調整剤

業務用商品

『業務用あん出展品のご案内③』

商品⑨

コーヒーあん

●商品 イメージビジュアル



駄菓子にひと工夫"
カプチーノどら焼き"

〈材料〉

- 駄菓子のミニどら焼き
- コーヒー餡 適量
- ホイップクリーム 適量
- シナモンパウダー 適量

●商品内容

新製法で作られた最新型のコーヒーパウダーを使用し、コーヒーの香りがふわっと広がり、後味に軽い苦みが残り、砂糖の甘さと苦みのバランスが良く、大人向けの味わいが特徴です。【販売時期】1月～3月

●商品仕様

- 賞味期限：120日（4ヶ月）
- 内容量：2.5Kg
- ケース：4枚
- サイズ重量：10Kg
- 荷姿：1ケース

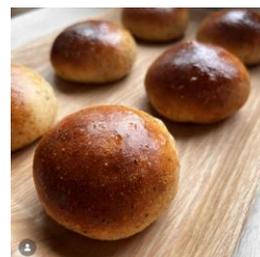
●原材料

白いんげん豆(輸入)、砂糖、コーヒーパウダー、寒天/ソルビトール、香料、グリシン

商品⑩

紅茶あん

●商品 イメージビジュアル



"紅茶あんぱん"

☆1

- 強力粉 200g
- 塩 2.6g ○砂糖24g
- ドライイースト2.6g
- 卵 20g ○牛乳50g
- 水 23g ○バター 25g ○紅茶のティーバッグ 1包

☆2

- 紅茶あん 100g

★3

- 全卵 適量

●商品内容

国産のかぼちゃを使用し、かぼちゃ本来のほっくりした甘みと甘さ控えめに仕上げているので、重くない味わいが特徴です。【販売時期】4月～6月

●商品仕様

- 賞味期限：120日（4ヶ月）
- 内容量：2.5Kg
- ケース：4枚
- サイズ重量：10Kg
- 荷姿：1ケース

●原材料

白いんげん豆（輸入）、砂糖、かぼちゃ、塩/ソルビトール、グリシン、セルロース

商品⑪

冷凍生餡（白）

●商品 イメージビジュアル



●商品内容

原料本来の風味をそのままに丁寧に炊き上げ、口どけよく裏ごしされた生餡を冷凍。豆のうまみと香りをしっかり閉じ込めました。使いやすい2.5kgの個包装タイプで必要な分だけ解凍できるパック仕様。ロスを減らし、作業効率もアップすることができます。【販売時期】通年

●商品仕様

- 賞味期限：冷凍製造日より180日（6ヶ月）
- 内容量：2.5Kg
- ケース：4枚
- サイズ重量：10Kg
- 荷姿：1ケース

●原材料

白生あん（白いんげん豆）もしくは白いんげん豆）

商品⑫

冷凍生餡（赤）

●商品 イメージビジュアル



●商品内容

原料本来の風味をそのままに丁寧に炊き上げ、口どけよく裏ごしされた生餡を冷凍。豆のうまみと香りをしっかり閉じ込めました。使いやすい2.5kgの個包装タイプで必要な分だけ解凍できるパック仕様。ロスを減らし、作業効率もアップすることができます。【販売時期】通年

●商品仕様

- 賞味期限：冷凍製造日より180日（6ヶ月）
- 内容量：2.5Kg
- ケース：4枚
- サイズ重量：10Kg
- 荷姿：1ケース

●原材料

小豆（北海道産）

業務用あん紹介 / 『生餡 / 団子餡』



郡山せいのあん

生餡
なまあん
Raw AN

商品名	内容量	用途・特徴	賞味期限	保存状態
赤餡AG	10kg	北海道産100%	製造日を含む5日	冷蔵 (5℃以下)
赤餡G		北海道産100%		
赤餡H		輸入小豆使用		
粒餡H		北米産小豆使用	製造日を含む5日(要相談)	
白餡H		輸入白いんげん豆使用(漂白)	製造日を含む5日	



郡山せいのあん

団子餡
あん
Dango and AN

商品名	内容量	原材料	産地	硬度	賞味期限	保存状態
団子こし	2.5K	砂糖、小豆、水飴、いんげん豆、塩、グリシン、増粘剤	日本 他	57+2	90日	常温
だんご用粒緑	2.5kg/袋	砂糖、小豆、塩、グリシン、増粘多糖類	米国・カナダ	57+2		
だんご用ごまあん		砂糖、白いんげん豆、黒糖ごま、水飴、塩、グリシン、香料、増粘剤(キサンタンガム)	-	58+2		
だんご用ずんだあん		砂糖、枝豆、白インゲン豆、水飴、塩、グリシン、着色料、キサンタンガム	タイ	57+2		
甘辛タレ		砂糖、水飴、醤油、寒天、加工デンプン、グリシン	-	49+2		
団子用さくらあん		白いんげん豆、砂糖、板粟、梅、シソ、セルロース、グリシン、着色料、香料	-	53+2		

※オーダーも承ります。ご相談ください。

業務用あん紹介 / 『特殊餡 / 饅頭餡』

商品名	内容量	原材料	糖度	賞味 期限	保存 状態
ゴマあんS	2.5kg/袋	砂糖、白あんげん豆、小豆、黒糖ごま、水飴、塩、グリシン、セルロース、香料	57+2	90日	常温
まん頭用ずんだあん	5kg/袋	枝豆、砂糖、白あんげん豆、塩、寒天、セルロース、着色料	56+2		
塩味枝豆あん	2.5kg/袋	枝豆、砂糖、白あんげん豆、水飴、塩、トシハロース、ソルビトール、グリシン、セルロース、着色料	47+2	60日	冷蔵
粗挽ずんだ45	5kg/袋	枝豆、砂糖、白あんげん豆、塩、セルロース、グリシン、着色料	45+2		
貴身餡	4kg/袋	白あんげん豆、砂糖、寒天、水飴、グリシン、セルロース、香料、着色料	54+2	90日	常温
大福用梅あん	手詰真空包装	白あんげん豆、砂糖、梅、シロ寒天、グリシン、セルロース、着色料	56+2		
饅頭用パンピンク	5kg/袋	かぼちゃ、砂糖、白あんげん豆、寒天、塩、セルロース、グリシン	56+2		
みそあん		白あんげん豆、砂糖、味噌、水飴、グリシン、セルロース	56+2		
ごまT	2.5kg/袋	砂糖、白あんげん豆、小豆、黒糖ごま、水飴、塩、グリシン、セルロース、香料	57+2		
パン用くるみあん	2.5kg/袋	白あんげん豆、砂糖、くるみ、マーガリン、加糖卵黄、練乳、グリシン、セルロース、香料	58+2		
ピースくるみあん	手詰真空包装	白あんげん豆、砂糖、くるみ、マーガリン、加糖卵黄、練乳、グリシン、セルロース、香料	58+2		
マロンペースト	2.5kg/袋	砂糖、白あんげん豆、水飴、ショートニング、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、グリシン、香料、着色料	50+2		
パン用パンピンク餡	パン用さくらあん	かぼちゃ、砂糖、白あんげん豆、塩、グリシン、セルロース	50+2		
白あんげん豆、砂糖、水飴、抹茶、梅、シロ、セルロース、グリシン、着色料、香料、調味料		53+2			
紫いも餡	砂糖、むらさき芋、白あんげん豆、塩、グリシン、セルロース、香料	50+2			
抹茶餡	砂糖、白あんげん豆、水飴、抹茶、ソルビトール、セルロース、グリシン	52+2			
ブルーベリーあん	2.5kg/袋	砂糖、白あんげん豆、ブルーベリー、水飴、グリシン、酸味料(クエン酸)、香料、着色料	52+2		
だんご用ごまあん	砂糖、白あんげん豆、黒糖ごま、水飴、塩、グリシン、香料、増粘剤(キサンタンガム)	58+2			
だんご用ずんだあん	砂糖、枝豆、白インゲン豆、水飴、塩、グリシン、着色料、キサンタンガム	57+2			
甘草タレ	砂糖、水飴、醤油、寒天、加工デンプン、グリシン	49+2			
団子用さくらあん	白あんげん豆、砂糖、抹茶、梅、シロ、セルロース、グリシン、着色料、香料	53+2			

※オーダー品も承ります。ご相談ください。

商品名	内容量	原材料	産地	糖度	賞味 期限	保存 状態
赤練H 5K	5kg/袋	砂糖、小豆、水飴、塩、ソルビトール、グリシン、セルロース	北海道	52+2	90日	常温
赤練H 2.5K	2.5kg/袋	砂糖、小豆、水飴、塩、ソルビトール、グリシン、セルロース	北海道	52+2		
大福粒装	5kg/袋	小豆、砂糖、水飴、塩、グリシン	北海道	58+2		
まん頭白練	4kg/袋 手詰真空包装	砂糖、白あんげん豆、水飴、塩、寒天、セルロース、グリシン	米田/カナダ	54+2		
ゴマあんS	2.5kg/袋	砂糖、白あんげん豆、小豆、黒糖ごま、水飴、塩、グリシン、セルロース、香料	-	57+2	90日	常温
まん頭用ずんだあん	5kg/袋	枝豆、砂糖、白あんげん豆、塩、寒天、セルロース、着色料	タイ	56+2		
塩味枝豆あん	2.5kg/袋	枝豆、砂糖、白あんげん豆、水飴、塩、トシハロース、ソルビトール、グリシン、セルロース、着色料	タイ	47+2		
粗挽ずんだ45	5kg/袋	枝豆、砂糖、白あんげん豆、塩、セルロース、グリシン、着色料	タイ	45+2		
貴身餡	4kg/袋 手詰真空包装	白あんげん豆、砂糖、寒天、水飴、グリシン、セルロース、香料、着色料	-	54+2		
大福用梅あん	4kg/袋 手詰真空包装	白あんげん豆、砂糖、梅、シロ、寒天、グリシン、セルロース、着色料	日本	56+2		
饅頭用パンピンク	5kg/袋	かぼちゃ、砂糖、白あんげん豆、寒天、塩、セルロース、グリシン	-	56+2		
みそあん	5kg/袋	白あんげん豆、砂糖、味噌、水飴、グリシン、セルロース	-	56+2		

※オーダー品も承ります。ご相談ください。



商品名	内容量	原材料	産地	糖度	賞味 期限	保存 状態
赤練2200	2.5kg/袋	砂糖、小豆、水飴、塩、セルロース、グリシン	北海道	50+2		
赤練M 5K	5kg/袋	砂糖、小豆、水飴、塩、セルロース、グリシン	中国 他	52+2		
赤練M 2.5K	2.5kg/袋	砂糖、小豆、水飴、塩、セルロース、グリシン	中国 他	52+2	90日	
赤練2207		砂糖、小豆、水飴、塩、セルロース、グリシン	北海道	50+2		
粒練M	2.5kg/袋	砂糖、小豆、塩、寒天、セルロース、グリシン	北海道	49+2	60日	
粒練3230		砂糖、小豆、水飴、塩、セルロース、グリシン	米国・カナダ	46+2		
粒練3207	5kg/袋	砂糖、小豆、水飴、塩、セルロース、グリシン	米国・カナダ	55+2		
粒練3410		砂糖、小豆、水飴、塩、セルロース、グリシン	米国・カナダ	56+2		
粒練3207+1	2.5kg/袋	砂糖、小豆、水飴、塩、セルロース、グリシン	日本	50+2		
白練M 2.5K		砂糖、白いんげん豆、水飴、塩、セルロース、グリシン	-	50+2		
ごまT	2.5kg/袋	砂糖、白いんげん豆、小豆、黒練ごま、水飴、塩、グリシン、セルロース、香料	-	57+2	常温	
パン用くるみあん		白いんげん豆、砂糖、くるみ、マーガリン、加糖卵黄、練乳、グリシン、セルロース、香料	米国	58+2		
ピース入くるみあん	2.5kg/袋 手詰真空包装	白いんげん豆、砂糖、くるみ、マーガリン、加糖卵黄、練乳、グリシン、セルロース、香料	米国	58+2	90日	
マロンペースト	2.5kg/袋	砂糖、白いんげん豆、水飴、ショートニング、乳化剤、酸化防止剤(VB)、グリシン、香料、着色料	-	50+2		
パン用パンブキン餡		かぼちゃ、砂糖、白いんげん豆、塩、グリシン、セルロース	-	50+2		
パン用さくらあん	2.5kg/袋	白いんげん豆、砂糖、水飴、桜葉、梅、シソ、セルロース、グリシン、着色料、香料、酸味料	-	53+2		
紫いも餡		砂糖、もろさき芋、白いんげん豆、塩、グリシン、セルロース、香料	-	50+2		
抹茶餡	2.5kg/袋	砂糖、白いんげん豆、水飴、抹茶、ソルビトール、セルロース、グリシン	-	52+2		
ブルーベリーあん		砂糖、白いんげん豆、ブルーベリー、水飴、グリシン、酸味料(クエン酸)、香料、着色料	-	52+2		

※オーダー一品も承ります。ご相談ください。

サンプルのお申込みも
お気軽に相談ください

●業務用あんについて

長年プロに愛される定番の練餡、こだわりの生餡・特殊餡など丁寧な製造工程で仕上げた自慢の数々です。

お見積りや納期などのご相談のほか、記載のない商品についてもお気軽に担当者までお問い合わせください。

●OEM・オーダーメイドについて

さまざまなお菓子や用途にふさわしい餡を最小ロット100kgからお作りします。

郡山製餡は、長年の経験と技術力で、製菓用、飲食店用のOEM生産など、お客様のご希望に沿った風味、糖度、硬さの餡を最小ロット100kgから丁寧に炊き上げます。主原料の豆や品種、原産国のご指定もいただけますのでお気軽にお問い合わせください。あん以外の菓子・惣菜などの製造もしております。お気軽にご相談ください。

お問い合わせフォームはこちら ▶

お電話・FAXの場合下記まで ※9時～17時（土日祝休）
TEL：024-943-5200 / FAX：024-944-9204



問い合わせ
フォーム

自社ブランド／『and3シリーズ』商品ラインナップ

自社ブランド「and3シリーズ」をはじめとした、現代の味覚とセンスにフィットするANCOラインナップ。

and
3
Koriyama
Seian



and3 あんみつ

北海道産小豆100%の特製あんこをたっぷり盛った「あんこが主役」のあんみつです。ほくほくした昔ながらのしっかりとしたあんこが、ほんのり甘いシロップにびったり。常温保存可能、スプーン付きで食べられる逸品です。ちょい足しでアイスに乗せてクリームあんみつもおすすめ！



and3 あんみつ 抹茶

老舗あんこ屋が作るあんみつに待望の抹茶あんが登場！芳醇な抹茶あんは昔ながらの程よい甘さが魅力♪香り高い愛知県西尾産抹茶を使用しました。常温保存可能、スプーン付きで食べられる逸品です。ちょい足しでアイスに乗せてクリームあんみつもおすすめ！



and3 ぜんざい (つぶあん)

和菓子屋のあんこを作るあんこ屋のこだわりが詰まったぜんざいです。あんことお餅を容器に入れたら電子レンジで温めるだけ！ほくほく小豆がおいしい、つぶあんの優しい甘さが寒い季節にぴったりです。※10月～3月季節限定商品



and3 おしるこ(こしあん)

和菓子屋のあんこを作るあんこ屋のこだわりが詰まったおしるこです。あんことお餅を容器に入れたら電子レンジで温めるだけ！さらりとした、なめらかなこしあんの優しい甘さが寒い季節にぴったりです。※10月～3月季節限定商品

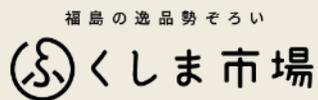


and3 抹茶おしるこ(こしあん)

和菓子屋のあんこを作るあんこ屋のこだわりが詰まったおしるこです。あんことお餅を容器に入れたら電子レンジで温めるだけ！さらりとした、なめらかなこしあんの優しい甘さが寒い季節にぴったりです。※10月～3月季節限定商品



あんこ屋がつくった、「あんこが主役」のあんみつ



カスタマーレビュー 『4.85点』獲得!!
(61レビュー中54ユーザーが5点満点)

※2025年12月時点

購入者のクチコミレビュー事例



とにかく美味しい

過去1番の美味しさでした！

あんこが本当に美味しいし、寒天やフルーツも手抜きなしの美味しさで大満足です。

入れ物もおしゃれだし、スプーンも付いていて、いう事なし。



美味しくて手軽

地元のスーパーで昨年出会いました。うつわもスプーンもいらない。

寒天も餡もシロップもバランスよし。大のお気に入りです。遠方に嫁いでいる餡蜜大好き姪っ子に箱で贈りました。とても喜んでくれました。

新商品

夏秋商品『and3ハート入りカシスあんあんみつ』

●商品イメージビジュアル

カクテルを連想させる少し大人な甘酸っぱいあんみつ



※サンプルやPOP等の販促品については各担当者にご相談ください。

●販売期間・発注受付

○期間：8月下旬～9月まで

○販売数量:季節商材となりますので数量限定とさせていただきます

※担当者までご相談くださいますと幸いです

○発注受付：7月～

●商品概要

あんこ屋が作るあんみつから業務用で好評なカシスのあんこを使用した新商品が発売となります。

カフェに陳列しても違和感のないカップデザインは、大人な落ち着いたデザインを使用しました。

あんこは、白あんにカシスをまるごとすり潰して作り、「果実本来の甘酸っぱさと香り」があるカシスピューレと「自然な甘酸っぱさと香り 酸味とほろ苦さ」が特徴のカシスパウダーを練りこんでおります。また、「ドライブルーベリーを入れて、つぶつぶの食感」をアクセントに加えております。

フルーツ入り寒天と合わせると、「カクテルを連想させるような大人っぽいフルーツあんみつ」となります。

季節限定の発売となりますので是非ご検討ください。

●商品仕様

- ・商品名：and3ハート入りカシスあんあんみつ
- ・荷姿：240g × 12個
- ・ピースサイズ (mm)：縦×横×高さ / 96×96×90
- ・ケースサイズ (mm)：縦×横×高さ / 400×310×115
- ・JANコード：4972180250710
- ・賞味期限：120日 (4ヶ月)



●成分表示・原材料等

製品名	and3 あんみつ(カシスあん)	栄養成分表示
名称	あんみつ	(1食分:240gあたり)
原材料名	砂糖(国内製造、タイ製造)、黄桃、白いんげん豆、みかん、ぶどう糖果糖液糖、パイナップル、水飴、カシス、ブルーベリー、赤えんどう豆、寒天、リンゴ果汁、抹茶、こんにゃく粉/甘味料(ソルビトール)、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸、グリシン、香料、カゼインNa(乳由来)、着色料(クチナシ、カロテン、トマトリコピン)	熱量 285.6kcal たんぱく質 1.7g 脂質 0.24g 炭水化物 69.1g 食塩相当量 0.0g(推定値)
内容量	240g	賞味期限 容器下部に記載
保存方法	直射日光を避け、冷暗所に保存してください	※寒天袋のシロップはお好みにより調節してお召し上がりください。
製造者	株式会社郡山製館/福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-17/TEL.024-943-5200	紙 カップ、フタ、ラベル 内袋:PET 紙

●商品イメージビジュアル

「簡単に食べたい時に食べられる」甘味処のおでん



※サンプルやPOP等の販促品については各担当者にご相談ください。

●販売期間・発注受付

- 期間：9月～12月まで
- 販売数量:季節商材となりますので数量限定とさせていただきます
※担当者までご相談くださいますと幸いです
- 発注受付：6月～

●商品概要

弊社で販売しているおしるこのカップに、おでん袋とスプーンを入れることにより、袋をカップにあけて、電子レンジで温めるだけで、食べることができるという簡便性において、独創性があり、顧客に「簡単に食べたい時に食べられる」という価値を提供することができます。

具材の種類は、「うずらの卵・昆布・ちくわ・ミニ野菜天（2個）・輪切り大根の計5種6個」で、出汁は「30年前、弊社が製造していたおでんのレシピを復刻して使用」しております。復刻版です。賞味期限は6ヶ月、将来的には、非常食や輸出を含めて1年に延長できればと考えております。月生産数は1ロット5000×4日=20000個を目指していく計画となっております。

●商品仕様

- ・商品名：and3おでん(甘味処のおでん)
- ・荷姿：220g × 12個
- ・ピースサイズ (mm)：縦×横×高さ / 90×90×90
- ・ケースサイズ (mm)：縦×横×高さ / 240×405×135
- ・JANコード：4972180260122
- ・賞味期限：180日（6ヶ月）

●成分表示・原材料等

製品名	カップおでん	名称	おでん	栄養成分表示
原材料名	【具】大根(インドネシア、中国)、さつま揚げ、ちくわ、こんにやく、うずらの卵水煮、昆布/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、水酸化カルシウム【だし汁】植物たん白加水分解物、しょうゆ、食塩、砂糖、発酵調味料、ベース調味料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール【和からし】からし、でん粉、食用なたね油、食塩/酸味料、着色料(ウコン)、香料、増粘多糖類（一部に大豆、小麦、卵、豚肉を含む）			1食分(220gあたり)推定値
内容量	220g(固形量95g)			熱量 134kcal たんぱく質 16.7g 脂質 2.8g 炭水化物 10.6g 食塩相当量 2.1g
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌			
保存方法	直射日光、高温、多湿を避けて冷蔵所に保存してください			
製造者	株式会社郡山製餡 / 福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-17 / TEL 024-943-5200(代)			
目安時間	500W : 1分30秒	700W : 1分		カップ: スリープ 紙 タンボール
材料を容器に入れ、電子レンジで温めてお召上がりください。※スリープはそのままでもOK。※上蓋は外してください。※調理時間は目安です。冷たい場合は様子を見ながら少しずつ加熱してください。※火傷に十分注意してお召上がりください。				

01

はじめに

郡山製餡について
選ばれる理由

02

商品紹介

定番商品紹介
新商品紹介
業務用あんこ紹介

03

販売へあたって

販売ケジュール例
概算御見積／商品価格

04

参考資料

会社概要



＼オリジナルレシピ公開中／



↑ 郡山製餡
公式Instagramはこちら

販売までのスケジュール／業務用の場合

ご提案

▶お客様のご要望をヒアリング（【用途】団子用・パン用・饅頭用、【甘さ】、【あんの種類】）した上で、最適なお提案させていただきます

サンプル製作

▶ご提案・ご要望に沿ったサンプルを無償でご納得いくまで迅速に製作いたします。

御見積

▶ご提案・ご要望に沿ったサンプルを基にお見積りの方をご提案させていただきます。

規格書のご提出

▶ご提案・ご要望に沿ったサンプルを基に弊社規定の規格書を作成し、製品の仔細をお客様にご確認いただきます。

ご注文

▶お客様に製品のご発注を頂きます。数量・納期などをご教示ください。必要により、ラインテストも可能ですので、お申し付けください。

製造

▶原料の仕入状況にもよりますが、発注から2週間以内には製造の方に切り掛かせていただきます。

納品

▶お客様のご意向に沿った納品形態で納品させていただきます。

検品

▶お客様に検品いただき、更なるご要望がございましたら、次回製造にフィードバックいたします。

※商品により様々ですが、最短で約7日からの納品が可能です

01

はじめに

郡山製餡について

選ばれる理由

02

商品紹介

定番商品紹介

新商品紹介

業務用あんこ紹介

03

販売へあたって

販売ケジュール例

概算御見積／商品価格

04

参考資料

会社概要



＼オリジナルレシピ公開中／



↑ 郡山製餡
公式Instagramはこちら

会社概要

商号	株式会社郡山製館
代表取締役	佐藤 裕文
役員	代表取締役 1 名 / 専務取締役 1 名 常務取締役 1 名 / 取締役 2 名 / 監査 1 名
本社	〒963-8071 福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-16 TEL : 024-943-5200 FAX : 024-944-9204 Email : info@k-seian.com
創立	1974年 11月
資本金	8,000万円
従業員	28名
事業内容	生館・練館の製造販売。菓子・惣菜の製造販売 製菓・製パン材料の販売



業務用館



OEM・オーダーメイド



自社ブランド商品

