

FOOD STAFF

あんのりあん

100年のこだわり

十勝姫

小倉あん

こしあん

創業以来100年「あん」を通し、人づくり・健康づくり  
お客様に喜んでいただける商品づくりを基本理念としている「りあん」より  
**十勝姫**をご紹介します。

「あん」は作り手の心と原料で決まると言われています。

「十勝姫」の原料である小豆は日本を代表する生産地である北海道  
十勝地方の自然豊かな大地から生まれ、その一粒一粒はまるで  
お姫様のごとくらいさくかわいらしいものでございます。

その小豆を丹念に選別し富士山天然水を使用することで「色」「艶」「味」を  
最高にひきだした商品でございますのでぜひご賞味ください。

規格	こしあん	B X54±1%	形態	5Kg×2	賞味期限	120日
	小倉あん	B X55±1%	保管条件	冷暗所開封後要冷蔵		

株式会社 りあん

<http://www.ankoya.co.jp>

本社  
山梨工場

神奈川県川崎市高津区新作4-16-11  
TEL 044-856-5881 FAX 044-856-5882  
山梨県中央市木原56  
TEL 055-269-3111 FAX 055-269-3114