



## 亜月亭 (あづきてい)

電話 0254-26-7745

住所 新潟県新発田市中田町 3-1297-1

WEB <https://www.miyano-mame.jp> (株域会社 宮野食品工業所)

# イギリス・カナダの農場から

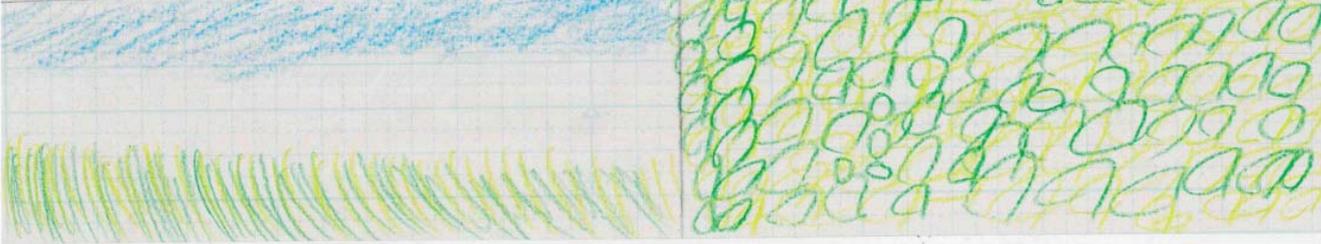
## ① 原料検査

主原料の青えんどうは品質の高いイギリス、カナダ産の原料を選び抜いて使用しています。

高い安全性と品質を守るため、原料納入前と納入時の二回にわたるきびしい品質のチェックを行います。

ほかの国の

農場からもきている。



亜月亭では、たくさんの方々の協力によって、お客さんからの注目を集めています。その中の一つで、レジのまわりに商品がたくさんあります。写①であり、写②そこには新商品や人気商品がならんとあります。写③なせレジの手前商品が設置されているのか。それは目立つように置いて、お客さんの目に止まるように商品をしていると亜月亭さんは言っていました。他にも買、てほしい商品やおみやげ用商品などを設置し、写③お客さんからの注目を集めています。ぜひ、みて下さい！  
おいしい豆ができるまで

### ② 豆研ぎ

専用のジェット洗穀機を使って豆の一粒一粒を包み込め丁寧に研ぎ上げます。



泡で研ぐから豆を痛めない！

### ③ うるかし

専用の浸漬タンクで一晩吸水させ、気温に応じて水温調整を行うことで常に一定の品質を待ちます。



④



②



①

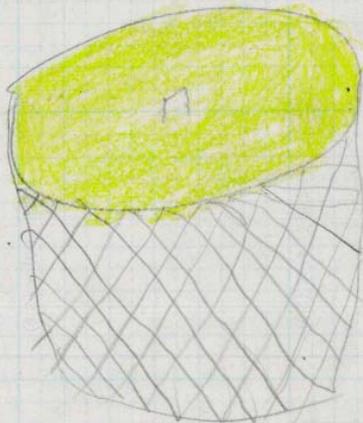


③



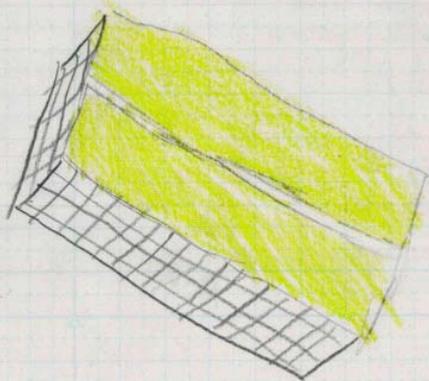
### ④ 目視選別

皮むけや割れ、変色した豆などを目視で確認し、ひとつひとつ手作業で取り除きます。



### ⑤ 火欠き上げ

おいしさの決め手となる火欠き上げは、熟練した職人だけが携わることのできる重要な工程。一粉分一粉ふくらみうなく火欠き上げます。



4

## 亜月亭の豆加工技術

亜月亭の商品には、豆の味を生かした商品が沢山あります。それは、亜月亭の「豆加工技術」が理由です。

豆加工技術とは、泡で豆のよごれを落としたり、機械だけでなく職人が作業をした事によって、豆の味を生かした商品を作る技術です。

亜月亭の豆加工技術によってできた商品は、とてもおいしい物です。ぜひ、和菓子を食べてみてください。



## 亜月亭の名前の由来

亜月亭の名前の由来は知っていますか。

亜月亭は元々、あんこ屋さんをしていました。

あんこの原材料が小豆(あずき)だったので、

亜月亭という名前になったそうです。

## 新発田のおいしいイチジクを生かした商品

亜月亭では、期間限定でおいしい新発田産

のイチジクを使った商品を作っています。

イチジクが好きな人には、たまりません。

右の写真をご覧ください。

これは、亜月亭で売っている

イチジクすだれ羊羹(ようかん)です。

亜月亭では、このような商品を他にも

売っています。気になる方は、ぜひ行

ってみてはどうでしょうか？



## 季節に合った商品

春といえば桜餅です。桜餅は、もち米から作る生地と、小豆あん、塩漬けにした桜の葉で作られています。宮野食品の和菓子の命ともいえる「餡」がこの桜餅にも生かされています。

春の訪れを感じられる春の代表的な和菓子です。



夏といえば水まんじゅうです。水まんじゅうは、くず粉などを生地を使用したまんじゅうです。ここにも和菓子の命といえる宮野食品の「餡」が使われています。餡の甘さとつるりとした食感が特長で夏の風物詩となっています。



## 季節にあった商品!!

秋はおはきを作っています。  
新発田産のこがねもちと北海道産のあずきを使っています。  
あまこひかえわのおはきを食べてみてはどうでしょうか？



冬は、大判焼きを作っています。冬のさむい時期にあっつきたかい大判焼きを食べてみてはどうでしょうか？

## お惣菜も

亜月亭では、お惣菜も売っています。

ひたし豆・ザーサイ・メンマなど

いろんな商品があります。一口昆布と

いう商品はお弁当のおかずにもなります。

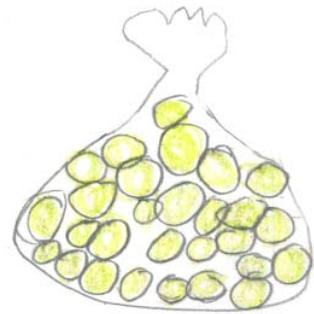
味付あさりという商品は、スパゲティやあさりごはんにもできます。

ぼくは、こういうものも売ってるんだと感心しました。



## 甘なっとう

あずきで人気商品の甘なっとう!!  
季節ごとに商品を変えています。  
新発田でとれる新鮮でおいしい  
ものを材料にしたあまなっとうです。  
また、あまなっとうには、約60年の  
れきしがあります。  
時間と手間をかけてあまなっとうを  
しあげています。あまなっとうなど



うぐいす豆など

