

安全

新鮮

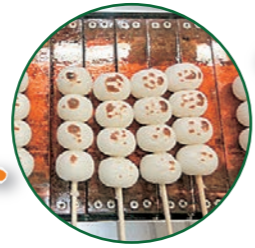
美しさづくり

# おいしい和菓子を通して

気軽に和菓子を楽しめるのが魅力の『あわしま堂』さん。  
創業96年の老舗ですが、より多くの人たちにお菓子を届けたいと、チャレンジしています。大量生産をしながら、手作り感を実現させた

## もうすぐ創業100年「あわしま堂」のあゆみ

昭和2年(1927年)、いまも本社を構える愛媛県八幡浜市で酒まんじゅう屋として出発した「あわしま堂」。創業以来の『品質へのこだわり』を大切にしながらも、1960年に生産の機械化を始めました。業界に先駆けて機械化に取り組みながらも、手づくり感がある和菓子の大量生産を実現させました。



企業理念は、『美味しさづくり、笑顔づくり』。お菓子を通じて全国に笑顔の輪を広げたいと、愛媛・京都・栃木の3カ所の自社工場から商品をお届けします

### おいしいお茶の淹れ方



#### 煎茶

- 湯呑みに熱湯を入れ、お湯の温度を下げます。
  - 急須に茶葉を入れ、(二人分でティースプーン約2杯) 湯呑みのお湯を加えます。
  - 茶葉が開くまでしばらく待ちます。(30秒から1分程度)
  - 湯呑みに均等の濃さになるように、最後の一滴まで注ぎます。
- ※絞り切ることによって2煎目も淡くなり過ぎずおいしくいただけます。2煎目は、熱湯のまま急須に入れます。

#### ほうじ茶

香ばしい香りが持ち味のほうじ茶は、煎茶のようにお湯の温度を下げないで、熱湯を加えます。茶葉の量も煎茶より少し多めで、一人分3グラムが目安。蒸らす時間は30秒程度です。番茶や玄米茶も同じように淹れるとおいしくいただけます。



# “笑顔の輪”を広げたい

早くから機械化に取り組むなどさまざまなことに秘訣を伺いました。



## 「あんこは自家炊き(自社製)」のこだわりが手作り感を生み出す

和菓子の材料としてよくある「あんこ」と「団子」。小豆は安全・安心にこだわったカナダ産を使い、高品質でありながらお買い求めやすい価格を維持しています。あんこは買い付けず、自社で炊いています。また、それぞれの商品に合うあんこや、嗜好の変化や、時代に合わせて改良しています。改良を重ねて妥協せずに、味と手作り感にこだわっています。『よくばり団子』の団子は国産の米粉100%で作成、「あんこと団子」「もちとたれ」の比率にもこだわっています。この手作り感へのこだわりが、美味しさづくり、笑顔づくりにつながっていると、日々一軒の和菓子屋時代を忘れずに、商品を作り続けています。



- 絶妙なお餅の食感
- 季節ごとに豊富な種類を製造しています



- 生地とあんこのバランスが最高♪
- 季節や天候で生地の練る時間が違うので毎日確認!
- 常に試行錯誤して改良しています!!



- 「醤油だれ(みたらし)」と「粒あん」の2つの味
- 「醤油だれ」は北海道産日高昆布だしでうま味をプラス♪

### 季節感のある和菓子をお届けしたい!!

## 安全・安心な和菓子で、ほっこりしてくださ〜い♪

食べていただく商品だからこそ、生産時には食品衛生の5S活動(整理・整頓・清掃・清潔・しつけ)を実施しています。また素材選びにもこだわり、安全・安心の品質管理を徹底しています。特に季節や天候によって仕上がりに変化がでないように、細やかな調整を行いながら『変わらない味』を守り、長く親しまれる和菓子づくりを続けています。ぜひ、あわしま堂の和菓子で、ほっと一息していただければと思います。

