

an'd an
あんど、餡
sensyuansohonke
HAKODATE
since 1860

千秋庵総本家が新たに手掛ける
「an'd an (あんど、餡)」
こだわりの自家製餡を生かした
「ネオあん和洋菓子」を通して
和菓子にとどまらない「餡(あん)」の
新たな可能性を追求します

千秋庵総本家では、自家製餡と洋素材の融合をテーマにした新ブランド「an'd an (あんど、餡)」の第二弾「あんどとバターの和フィナンシェ」を、千秋庵総本家 宝来町本店にて12月6日(金)より販売いたします。「あんどとバターの和フィナンシェ」は、千秋庵総本家の要である「自家製餡」と、和菓子職人がお作りする洋菓子「函館ふいなんしえ」を融合させたお菓子です。厳選した北海道産小豆で炊き上げた、自家製の粒あんを、バター香るフィナンシェ生地と合わせ焼き上げました。フランス産のゲランドの塩がアクセントです。今年5月リニューアルオープンいたしました、千秋庵総本家 宝来町本店のイートインスペース「千秋庵菓寮」では、お好みのお飲み物と一緒に本商品をお召し上がりいただけます。

【千秋庵総本家について】

「千秋庵総本家」は1860年(万延元年)に創業し、秋田藩士であった初代「佐々木吉兵衛」が、日米和親条約による開港に沸く函館にわたり菓子を売り始めたことが、起源とされます。「手間暇かけた菓子づくり」を信条に、どらやきを焼き続け、100年を超えました。さまざまなお菓子に用いられる自家製の餡は、厳選した北海道産小豆を使用し、職人の手で丁寧にお作りしています。お菓子により、甘さや硬さを変えた50種類以上を使い分け、味に差をつけて飽きがこないものを目指しています。

【商品詳細】

商品名：あんどとバターの和フィナンシェ

販売価格：1個 税込 250円

5個箱入り 税込 1,500円

賞味期限：30日間

販売場所：千秋庵総本家 宝来町本店



※取材等ご希望の際は、以下のお問い合わせ先までご連絡下さい。

【お問い合わせ先】

株式会社千秋庵総本家 宝来町本店 商品部 堀田・瀬戸

北海道函館市宝来町9-9

TEL: 0138-23-5131

h-horita@sensyuansohonke.co.jp

あん と バター の 和 フイナン シエ

厳選した北海道産小豆で炊き上げた
千秋庵総本家 自家製の粒あんを
バター香るフイナンシエ生地と合わせ
焼き上げました。
フランス産のグランドの塩が
アクセントです。

こだわりの自家製餡を生かし
和菓子にとどまらない
餡の新たな可能性を追求した
千秋庵総本家のネオあん和洋菓子
〈an'd an〉 - あんど、餡

an'd an

あんど、餡

sensyuansohonke
HAKODATE

