

丹波黒大豆煮豆 製菓用2L(兵庫県産)

原料・製法・味わいの要素の選考で、服部学園の認証を受けた製品です。
主として製菓・製パンの原料として幅広く使用していただいております。



黒大豆煮豆製菓用 2L(兵庫県産)

糖度:50度

賞味期限: 6 カ月

入数:1.1kg(固形量 1 kg) ×10

保存方法:常温

開封後は冷蔵 7 日

素 材:兵庫県産の 2Lサイズ以上の丹波黒大豆を使用しています。
産地は弊社の所在地である兵庫県のJA様より仕入れており、産地は特定しています。
砂糖は北海道のビート(甜菜糖)グラニュー糖のみを使用しています。

技 術:漬け込み方式の製法によるもので、3昼夜を掛けてジックリと煮含めて
いきます。季節的な水温の違いに因り浸漬時間を変えたり、微妙な炊きの
温度と時間等、経験から習得したこだわりの技術を活かしています。

味わい:丹波黒大豆の特徴である大粒でモチリとした食感は素材のこだわりと
素材の持ち味を引き出す技術に因るものです。

原料・製法・味わいの要素の選考で、服部学園の認証を受けた製品です。主として製菓・製パンの原料として幅広く使用していただいております。

黒豆 テリーヌ



丹波の黒豆と
濃厚チーズテリーヌとの
リッチな味わい

黒豆テリーヌ 175×80×60m/m 5本

原材料名	
アパレイユkiriクリームチーズ	550 g
生クリーム38%	460 g
卵黄	200 g
マスカルポーネ	140 g
グラニュー糖	140 g
ホワイトチョコ	110 g
バター	100 g
黒豆煮豆	50 g
マーガリン	40 g
コーンスターチ	20 g
レモン果汁	10 g

- ① 38%生クリーム、バター、マーガリンを沸騰させ、ホワイトチョコレートに加える。
- ② kiriクリームチーズ、マスカルポーネを混ぜ合わせ、すり合わせたグラニュー糖、コーンスターチを加える。
- ③ ②にダマにならないように卵黄と①とレモン果汁を加えパッセする。
- ④ 型にジェノワーズを敷き込み、黒豆煮豆を50g、アパレイユを350g流し込み、オープン180/160ダンパー開で40分、反転し5分～10分湯せん焼する。



黒豆ドーナツ 15個

原材料名	
グラニュー糖	190 g
無塩バター	180 g
卵白	144 g
薄力粉	95 g
強力粉	95 g
冷凍加糖卵黄	85 g
マーガリン	30 g
黒豆きな粉	20 g
ベーキングパウダー	7 g
黒豆煮豆	5粒/個

- ① 薄力粉、強力粉、ベーキングパウダーを篩いグラニュー糖と混ぜ合わせる。
- ② ①に溶かしたバター、マーガリンを加え、粉がなくなるまで混ぜる。
- ③ ②に卵を加える。
- ④ 型に油を塗り黒豆煮豆を5粒入れ、スチームコンベクションオープン175℃で13分焼成。

丹波黒大豆きな粉(丹波産)



黒大豆きな粉 1kg(丹波産)

糖度:50度

賞味期限:6カ月

入数:1kg×10

保存方法:常温



株式会社 やなかわ

〒669-4124
特産加工場 兵庫県丹波市春日町野上野889-1
TEL 0795-74-0010 FAX 0795-74-2010



〒669-4124
本店 兵庫県丹波市春日町野上野920
TEL 0795-74-0123 FAX 0795-74-2070



〒620-0045
福知山店 京都府福知山市駅前町343 和田ビル1階
TEL 0773-22-2840 FAX 0773-22-2840



〒113-0033
東京春日店 東京都文京区本郷1丁目35-26
ラレーブ文京本郷1階 TEL03-3868-5610