

餡子に自信あり

水ようかん／冷やししるこ

北海道産小豆使用

北海道産ビートグラニュー糖使用

～妥協をゆるさない豆職人～

野中では創業以来、信頼する小豆問屋より、年間を通じて上質な原料を調達。小豆は大きさにばらつきがあるため、一粒ずつ手作業で選定。召し上がる際により良い口当たりになるよう、小豆の大きさ、炊き具合を、豆職人がこだわり、仕上げております。



山梨県

メーカー名:

野中

<240401>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
国産小豆 なめらか水ようかん・小倉	80gカップ	常温 90日	4954465225118	*3月上旬～ 10月下旬
国産小豆 なめらか水ようかん・こし	80gカップ	常温 90日	4954465225125	*3月上旬～ 10月下旬
国産小豆 なめらか水ようかん・抹茶	80gカップ	常温 90日	4954465225132	*3月上旬～ 10月下旬
国産小豆 なめらか水ようかん・3個入	80gカップ ×3	常温 90日	4954465221264	*3月上旬～ 10月下旬
国産小豆 冷やししるこ	120gカップ	常温 120日	4954465221479	*5月上旬～ 10月下旬

