

2023年7月28日

株式会社イオンイーハート

十勝 紫あん

こだわりの自家製つぶあん新業態『紫あん』1号店 8月1日(火)イオン稲毛店フードコートにオープン！

全国のショッピングセンターでレストラン四六時中を展開する株式会社イオンイーハート(所在地:千葉県千葉市、代表取締役社長:奥野善徳)は、新業態『紫あん』1号店を2023年8月1日(火)イオン稲毛店フードコートにオープンします。



新業態『紫あん』は、新たな成長エンジンとなるテイクアウトを主体としたファーストフード業態として、素材と製造方法にこだわった自家製つぶあんを軸に、“懐かしいけど新しい”をテーマに品揃えをしています。

“おいしいあんこを食べてほしい”という想いから素材(小豆・砂糖・塩)を厳選し、甘さを抑え、店内で丁寧に炊き上げ、小豆本来の風味を引き立たせ、保存料無添加の自家製つぶあんを完成させました。定番の「大判焼」や「おはぎ」をはじめ、今までにないオリジナルスイーツやドリンク等でも自家製つぶあんをお楽しみいただけます。

今後、当社は変化する生活様式や社会環境を踏まえ、事業ポートフォリオを再編しファーストフード事業の成長戦略に舵を切り、全国のショッピングセンターの立地特性に応じて、たこ焼きやクレープ、大判焼、スイーツ等のファーストフード業態の展開を進めてまいります。

新業態『紫あん』の概要

■ 素材と製法にこだわった自家製つぶあんを使用

【こだわり素材】〈小豆〉北海道十勝産きたろまん種 〈砂糖〉北海道産てんさい糖 〈塩〉北海道産オホーツクの塩

【釜炊き洗切りなし製法】専用釜で小豆の皮を破らないよう高温で一気に加熱、一般的に行われる「洗切り」(アクを取り除き、雑味を減らす工程)を素材にこだわっているからこそあえて行わず、素材本来の風味と味わいを堪能できる仕立てにしています。

■ 店舗情報

店舗名: 『紫あん』イオン稲毛店 (ファーストフード)

所在地: 千葉県千葉市稲毛区小仲台1丁目4-20 イオン稲毛店 G階 フード&レストラン・カフェフロア

電話番号: 080-7333-6946 (営業時間 10:00~20:00)

『紫あん』ブランドサイト <https://www.aeoneaheart.co.jp/murasakian/>

※イオンイーハート公式 HP: <https://www.aeoneaheart.co.jp/>

■商品一部紹介 ※詳細は『紫あん』ブランドサイトをご覧ください

おしながき

大判焼

自家製つぶあんたっぷり
大判焼つぶあん

1個 税込150円
5個 税込750円 ※箱入
※たっぷり=50g以上

大判焼あんバター

バターじゅわじゅわ
大判焼あんバター

1個 税込150円
5個 税込750円 ※箱入

※5個ご購入は専用箱 無料サービス

アイス・あんこ

つぶあん灌らせた
そのまんまあんこ
アイスノーパー

税込150円

つぶあん 80g

あんこ好きのための
そのまんまあんこ

税込150円

季節メニュー かき氷

みぞれ

底にも上にもつぶあん

氷つぶあんみぞれ
税込380円

抹茶

祇園辻判の抹茶を使用した

氷つぶあん抹茶
税込450円

飲むつぶあん あんあん

ミルク

飲むつぶあん
ミルクあんあん
税込450円

珈琲

飲むつぶあん
コーヒーあんあん
税込450円

抹茶

飲むつぶあん
抹茶あんあん
税込480円

フェアトレードコーヒー (ホット・アイス) 税込180円
※写真はイメージです

本当に美味しい餡(あん)を
探し求めてたどり着きました。
あえて渋切りをせずそして
保存料無添加にこだわりました。
十勝産小豆にてんさい糖と
少量のオホーツク塩を加え
北海道の恵みが凝縮した
やさしい味わいです。
豆をそのまま感じる独自の製法と
控えめな甘さにこだわった
小豆本来の美味しさをお届けします。

十勝 紫あん 国産

大判焼
甘さを控えた自家製つぶあんをたっぷり使用して
ひとつずつ丁寧に焼き上げた自慢の一品

大判焼あんバター
芳醇な香り、たっぷりのつぶあんにしみ込んだ
北海道産バターの味わい

あんあん
上にも下にも自慢のつぶあんを使用。
極太ストローを使って「飲むつぶあん」は
味を3種ご用意

他にもあんの美味しさをお愉しみいただける商品
をご用意しております。

◆『紫あん』ブランドサイト: <https://www.aeoneaheart.co.jp/murasakian/>

