

『小豆の味と風味を最大限に引き出しお届けいたします』

ショウナンセイアン

湘南製餡株式会社



事業内容

「お客様の売上が上がるような製品をつくる」を理念とし、長年の技術を生かし、品質の良い「餡(あん)」を製造しています。当社の餡は、厳選した材料をこだわりの製法で仕上げた自慢の餡です。

大地豊かな北海道産の小豆を使用しており、その日の気温や温度などの気候によって、豆の炊き上がるタイミングを熟練の職人が見極め丹精込めて造っております。また使用用途によって原料・炊き方を変えた数種類の餡をご用意しております。

自社製造の餡を生かし和菓子も製造販売しております。是非、味わってみてください。

強み・特徴



製餡設備一式（1.5t/日の生餡が製造可）、ねり餡設備15kg~180kgまで量に合わせた練り釜全6基、レオン自動包餡機、スチーマー、電気式2段デッキオープン、餅つき機、冷凍庫・冷蔵庫を保有しており、量産に対応いたします。

主な製造品



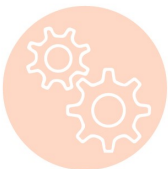
生餡
ねり餡
羊かん
和菓子
(草餅・茶饅頭・どら焼き等)

主な取引先



(株)住吉
(有)さかくら総本家
(株)うさぎスイーツ

その他



創業五十余年の経験を生かし高品質の餡を製造いたします。
豆の特徴を熟知し最終製品まで製造出来るようになりました。

企業概要

HP <https://shou-an.jp/>

業種 食料品製造業
電話番号 046-836-1474
FAX 046-836-9246
メール masumi.shounan@star.ocn.ne.jp
住所 横須賀市大矢部3-13-6
資本金 3,600万円
従業員 10名



粒あんどら焼き



選りすぐりの良質の豆だけを使用し、豆本来のおいしさを最大限に引き出せるように日々努力しています。



製造の様子



食料品

※令和6年3月31日時点の内容です。
(最新の情報と異なる場合があります)