

十勝 紫あん

2025年6月16日
株式会社イオンイーハート

自家製つぶあん専門店『紫あん』6号店が6月18日オープン！ 東武伊勢崎線「竹ノ塚」駅前に路面店として初出店

全国で飲食店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、以下当社)は、東武伊勢崎線「竹ノ塚」駅前に「紫あん」として6号店目となる竹の塚店を6月18日(水)に初の路面店立地としてオープンいたします。



当社は、コロナ禍を契機にテイクアウトを主体とした低価格の甘味業態を強化すべく、2023年より『紫あん』業態の展開をスタートしました。以降、ショッピングセンターのフードコートへの出店を皮切りに2024年は通行量が多い駅ビルの食物販ゾーンに出店、そしてこのたび、新たに駅前路面店立地に出店します。

『紫あん』の“つぶあん”は十勝産小豆に北海道産てんさい糖と少量のオホーツクの塩を使用し保存料は一切使わず、さらに一般的にはアクを取り除くために行う「渋切り」をあえて行わないことで、素材本来の風味と滋味深い味わいをご堪能いただけます。甘さ控えめな“つぶあん”は、毎日店内で炊き上げ、消費期限を短縮することで実現いたしました。この上品な自然の甘さのつぶあんをたっぷり入れ、専用銅板で1つ1つ丁寧に焼き上げた大判焼と店内で作る手包みのおはぎ、そして自家製つぶあんをそのまま凍らせたアイスバーなど自慢の商品をお届けいたします。

今後もショッピングセンターや駅ビル、路面店などさまざまな立地において、多くのお客さまに低価格で自然素材の自家製つぶあん商品をご堪能いただけるよう事業展開してまいります。

新店概要

- ・店名：『紫あん』竹の塚店
- ・開店日：2025年6月18日(水)
- ・所在地：東京都足立区竹の塚 6-7-1-101
- ・電話番号：080-7360-3796
- ・営業時間：10:00～21:00

※紫あんサイトはコチラ

<https://www.aeoneaheart.co.jp/murasakian/>



〈店舗イメージ〉

株式会社イオンイーハート経営企画部 秘書広報グループ 中塚（なかつか） 電話：043-212-6419
イオンイーハート公式 HP：<https://www.aeoneaheart.co.jp/>

〈自家製つぶあん〉

『紫あん』のつぶあんは、素材を厳選し、甘さを抑え小豆本来の風味を引き立たせるため、あえて「渋切り」をせず、店内で丁寧に炊き上げています。十勝産小豆にてんさい糖と少量のオホーツク産塩を加え、北海道の恵みが凝縮したやさしい味わいの、自家製つぶあんでございます。

■大判焼 つぶあん

大判焼 つぶあん

手焼きの技と熱伝導の良い専用銅板でひとつずつ丁寧に焼き上げます。自家製つぶあんをたっぷり、皮生地に差し入れることで、薄皮に仕上げられています。甘さ控えめ自家製つぶあんの味をもっともお愉しみいただける一品です。



■釜炊き渋切りなし製法



店内釜炊き「渋切り」なし製法

専用の釜を使うことで、小豆の皮を破らないよう高温で一気に加熱します。小豆の炊き上げは、一般的にアクを取り除き雑味を減らす「渋切り」を行いますが、紫あんではあえて「渋切り」を行いません。捨てられるはずの煮汁を残すことで、素材本来の風味を滋味深い味わいを堪能いただけます。

■素材

小豆（北海道十勝産）

北海道十勝産の小豆から「きたるまん種」を中心に選定。「きたるまん種」はつぶが大きく、色合いもきれいな赤紫色。砂糖を加えて炊き上げるとゆたかな香り、味わいになります。

砂糖（北海道産てんさい糖）

北海道産のてんさいのみを原料として、北海道で製造された高純度の白砂糖です。クセのない淡白な甘味が特徴です。

塩（北海道産オホーツクの塩）

オホーツクの海水をくみ上げて数日間煮詰め、最後に『にがり』と分離して取り出した、釜だしの海水塩です。



【紫あん竹の塚店メニュー紹介】

おいしいあんこを食べてほしい ただそれだけの想い

<p>大判焼</p> <p>自家製つぶあんたっぷり 大判焼つぶあん</p> <p>①個 税込150円</p>		<p>大判焼</p> <p>甘さ控えめカスタード 大判焼つぶあんと カスタード</p> <p>①個 税込180円</p>	
<p>おはぎ</p> <p>自家製つぶあん 手包みおはぎ</p> <p>①個 税込180円 ②個 税込360円</p>		<p>あんこ</p> <p>つぶあん凍らせた そのまんまあんこ アイスバー</p> <p>税込150円</p>	
		<p>店内 炊き上げ</p> <p>紫あん 自家製つぶあん</p> <p>税込200円</p>	

お買い上げ後はお早めにお召し上がりください ※写真はイメージです。イオンイーハートは食材ロスの削減に取り組んでいます。

