

十勝 紫あん

2025 年 9 月 25 日
株式会社イオンイーハート

自家製つぶあんのお店『紫あん』 秋限定の茨城県産「笠間の栗」大判焼が新登場！

全国のショッピングセンター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、『紫あん』にて茨城県産「笠間の栗」を使用した大判焼を 9 月 27 日(土)より、期間限定で販売いたします。



『紫あん』は、店内で丁寧に炊きあげるこだわりの自家製つぶあんを使用した甘味が楽しめる「あん専門店」です。この度、『紫あん』では、栗の収穫量日本一の茨城県の主要生産地、笠間地方の「笠間の栗」を使用した栗ペーストと、自家製つぶあんを組み合わせた大判焼を期間限定で販売いたします。甘さを控え、小豆本来の旨みを丁寧に引き出した『紫あん』の自家製つぶあん、風味豊かな笠間の栗の相性は抜群。つぶあんが栗が織りなす上品な秋の味覚をお楽しみいただけます。

大判焼は、熱伝導の良い専用の銅板で、ひとつひとつ丁寧に焼き上げ、おやつはもちろん、親しい方への手土産にも喜ばれる秋限定の一品となっております。

新商品概要

- 商 品 名：大判焼「自家製つぶあんと笠間の栗」
- 販売価格：200 円(税込)
- 販売開始：2025 年 9 月 27 日(土)～2025 年 10 月 21 日(火)*
- 販売店舗：『紫あん』6 店舗

葛 西 店	東京都江戸川区西葛西 3-9-19 イオン葛西店 1 階フードコート
竹 の 塚 店*	東京都足立区竹の塚 6-7-1-101
柏 店	千葉県柏市末広町 1-1 柏高島屋ステーションモール専門店 S 館 2 階
稲 毛 店	千葉県千葉市稲毛区小仲台 1-4-20 イオン稲毛店 B1 階
清 水 店	静岡県静岡市清水区上原 1-6-16 イオン清水店 1 階フードコート
新 茨 木 店	大阪府茨木市中津町 18-1 イオンスタイル新茨木 3 階フードコート



※写真はイメージです

* 竹の塚店は 9 月 29 日(月)から販売開始となります。

* 販売状況により終了日が前後する場合がございます。

詳細はこちら: https://www.aeoneaheart.co.jp/special/Murasakian_2509/

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



当社は、今後も「食」を通じて季節のイベントや旬の食材、地域の特産品を取り入れながら、豊かさや楽しさ、美味しさをお届けいたします。

【本件に関する問い合わせ先】

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

公式 HP：<https://www.aeoneaheart.co.jp/>

◆栗の名産地・茨城県笠間産の栗について

栗の収穫量日本一*の茨城県の主要生産地、笠間地方は最も栗の生産が盛んな地域で知られています。

* 出典：農林水産省「令和6年度産栗の結果樹面積、収穫量及び出荷量」



茨城県 笠間の栗



栗の収穫



栗のペースト製造

◆『紫あん』の自家製つぶあんについて

十勝 紫あん

・つぶあんの素材へのこだわり

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。



小豆（北海道十勝産）



砂糖（てんさい糖）



塩（オホーツクの塩）

・店内釜炊きの独自製法と手焼きの技

店内の専用の釜で高温加熱することで、小豆の皮を破らずに一気に炊きあげ、あえて“渋切り”を行わず、小豆本来の風味と滋味深い味わいを引き出しています。大判焼は、熱伝導の良い専用銅板でひとつひとつ丁寧に焼き上げ、自家製つぶあんを少量の皮生地差し入れることで、薄皮に仕上げております。

