

2026 年 9 月 16 日
株式会社イオンイーハート

十勝 紫あん

『紫あん』の「自家製つぶあん」が
第 103 回ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞！

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、第 103 回ジャパン・フード・セレクション(2026 年 9 月)において、『紫あん』の「自家製つぶあん」が最高評価であるグランプリを受賞したことをお知らせいたします。



『紫あん』の「自家製つぶあん」が、第 103 回ジャパン・フード・セレクション（2026 年 9 月）食品・飲料部門において、最高評価であるグランプリを受賞いたしました。ジャパン・フード・セレクションは、日本人の味覚や嗜好性、感性、食文化に配慮し、全国のフードアナリスト資格者約 2 万 3 千人を基盤として実施される日本初の食品・食材評価制度です。商品の味や品質、安全性、独自性、市場性などを多角的な視点から評価しています。

今回受賞した「自家製つぶあん」は、北海道十勝産小豆、北海道産てんさい糖、オホーツクの塩を使用した『紫あん』の原点となる商品です。小豆を水に浸す工程から各店舗で行い、炊き上がりの状態を見極めながら少量ずつ丁寧に炊き上げています。一般的なあんこ作りで行われることの多い「渋切り」をあえて行わず、小豆本来の豊かな香りや深いコク、ほのかな渋みまでを生かしていることが特長です。また、甘さを抑えた味わいに仕立てることで小豆の持つ繊細な香りを引き立てるとともに、粒感を残しながらも口の中でほどけるようなやわらかな食感を実現しています。保存料や着色料を使用せず、素材の持ち味と店内での丁寧な製法を生かすことで、小豆そのもののおいしさを追求しています。

『紫あん』では、2023 年 8 月のブランド立ち上げ以来、自家製つぶあんを使用した大判焼の累計販売数は、約 123 万個にのびます。このたびのグランプリ受賞を機に、『紫あん』の自家製つぶあんの魅力をより多くのお客さまにお伝えするため、秋のお彼岸にあわせ、9 月 20 日から 26 日まで「おはぎ 2 個入り」を通常価格 360 円(税込)のところ、受賞記念価格 340 円(税込)で販売するほか、「大判焼」や「そのまんまあんこ」「そのまんまあんこアイスバー」など、自家製つぶあんを主役としたさまざまな商品を通じて、そのおいしさと魅力をお届けしてまいります。

【受賞商品概要】

商 品 名	「自家製つぶあん」
ブ ラ ン ド 名	紫あん
ブランドメッセージ	ただ、おいしいあんこを食べてほしい。それだけの想い。
特 長	・北海道十勝産小豆、北海道産てんさい糖、北海道オホーツクの塩を使用 ・小豆を水に浸す工程から店舗で丁寧に仕込み ・渋切りを行わず小豆本来の香りやコクを生かした製法 ・保存料、着色料不使用 ・毎日店舗で小豆から炊き上げる自家製造



※「自家製つぶあん」グランプリ受賞特設ページはこちら:

<https://www.aeoneaheart.co.jp/special/japan-foodselectionGP/>

■商品開発への想い

かつて家庭で親しまれていた手づくりあんこのおいしさを味わう機会は、ライフスタイルの変化とともに少なくなりました。『紫あん』では、「ただ、おいしいあんこを食べてほしい」という想いのもと、あんこを和菓子の脇役ではなく主役として位置づけ、素材選びから製法まで一から見直しました。何度も試作を重ねながら小豆の香りや粒感を最大限に引き出す炊き方を追求し、各店舗で毎日炊き上げる現在の「自家製つぶあん」が誕生しました。

■紫あんという名前に込めた想い

『紫あん』というブランド名は、小豆を丁寧に炊き上げた際に現れる美しい紫がかった色合いに由来しています。北海道十勝産小豆にてんさい糖を加えて炊き上げると、小豆が鮮やかな紫色に輝く瞬間があります。その美しい色合いを大切にしたいという想いと、古くから高貴な色として親しまれている「紫」のイメージを重ね合わせ、『紫あん』と名付けました。

小豆(北海道十勝産)

北海道十勝産小豆を選定。粒立ちが良く、豊かな香りと風味が特長です。自家製つぶあんのおいしさの要となる素材です。



砂糖(てんさい糖)

北海道産てんさいを原料とした砂糖を使用。やさしくまろやかな甘さで、小豆本来の風味を引き立てます。



塩(オホーツクの塩)

北海道オホーツクの海水から作られた塩を使用。小豆の香りやコクを引き立て、味わいを引き締めます。



■自家製つぶあんを使用した商品(一例)

『紫あん』では、今回受賞した「自家製つぶあん」を使用したさまざまな商品を展開しています。毎日店内で炊き上げるフレッシュなつぶあんの味わいを生かし、甘味から軽食まで幅広くお楽しみいただけます。



(自家製つぶあん)



(大判焼つぶあん)



(手包みおはぎ)



(そのまんま
あんこ)



(そのまんま
あんこアイスバー)

■販売店舗情報

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
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

■『紫あん』について

『紫あん』は、「ただ、おいしいあんこを食べてほしい。それだけの想い。」をコンセプトに、店内で炊き上げる自家製つぶあんを主役としたあん専門店です。北海道十勝産小豆、北海道産てんさい糖、北海道オホーツクの塩を使用し、素材本来のおいしさを大切に商品を提供しています。

公式サイト：<https://www.aeoneaheart.co.jp/murasakian/>

【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

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



(参考)

十勝 紫あん



ジャパン・フード・セレクション
2026年 第103回

グランプリ 受賞

食のプロが認めた、最高評価！
紫あん『自家製つぶあん』



自家製つぶあん
税込200円



大判焼つぶあん
1個 税込150円



手包みおはぎ

1個 税込180円
2個 税込360円



そのまんまあんこ

1個 税込150円



そのまんまあんこ
アイスバー

1個 税込150円

十勝 紫あん

※写真はイメージです。