

2026 年 10 月 26 日

株式会社イオンイーハート

十勝 紫あん

ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞の自家製つぶあん使用!

『紫あん』の「杵つき餅のおしるこ」10月28日より期間限定販売

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、ジャパン・フード・セレクションでグランプリを受賞した「自家製つぶあん」を使用した「杵つき餅のおしるこ」を、2026 年 10 月 28 日(水)より期間限定で販売いたします。



『紫あん』では、肌寒くなり温かい甘味が恋しくなる季節に合わせ、「杵つき餅のおしるこ」と「自家製おしるこ」の2種類をご用意しました。おいしさの決め手は2026年9月にジャパン・フード・セレクションでグランプリを受賞した「自家製つぶあん」です。北海道十勝産小豆を使用し、毎日店内で丁寧に炊き上げることで、小豆本来の豊かな風味とやさしい甘さを引き出しています。「杵つき餅のおしるこ」は、もちもちとした食感の杵つき餅と、風味豊かな自家製つぶあんを組み合わせた一品です。お餅の食べ応えと小豆のやさしい甘さが調和した、どこか懐かしい昔ながらの味わいをお楽しみいただけます。

また、お餅を使用せず、自家製つぶあんのおいしさをよりシンプルに味わえる「自家製おしるこ」もご用意しました。その日の気分やお好みに合わせてお選びいただけます。

さらに、店舗ではおしるこにも使用している「自家製つぶあん」を単品でも販売しており、ご家庭でもお好みの具材を加えてオリジナルのおしるこをお楽しみいただくこともできます。

『紫あん』は、これからも店内で丁寧に炊き上げる自家製つぶあんのおいしさを大切にしながら、四季折々の味わいを楽しめる商品をお届けしてまいります。

新商品概要

商品名・価格

・「杵つき餅のおしるこ」280円(税込) ・「自家製おしるこ(餅なし)」180円(税込)

販売期間: 2026年10月28日(水)~2027年3月2日(火)予定

販売店舗: 『紫あん』

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

* 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/oshirukoAWS/>

『紫あん』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/>

■グランプリ受賞「自家製つぶあん」のおいしさの秘密

『紫あん』の自家製つぶあんは、2026年9月にジャパン・フード・セレクション グランプリを受賞しました。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、店内で毎日丁寧に炊き上げています。

素材の持ち味を活かす独自製法により、甘さを抑えながら小豆本来の風味を引き出した、やさしい味わいが特長です。

①北海道素材へのこだわり

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、豊かな風味が特長です。
自家製つぶあんのおいしさを支える
主役の素材です。



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。
まろやかな甘さが小豆本来の
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。
小豆の甘みやコクを引き締め、
味わいに深みを与えます。



(写真はイメージです。)

②店内釜炊きへのこだわり

あえて「渋切り」を行わず、小豆本来のおいしさを活かしています。
一般的なあんごづくりでは、アクや雑味を取り除くために「渋切り」を行います。
紫あんでは、専用の釜を使用し、小豆の皮を破らないよう高温で一気に
炊き上げることで、あえて「渋切り」を行いません。
通常は捨てられる煮汁も活かすことで、小豆本来の風味や滋味深いうまみを
引き出しています。



■グランプリ受賞あんこを使用した期間限定「おしるこ」

ジャパン・フード・セレクション グランプリを受賞した自家製つぶあんのおいしさを、温かいおしることしてお楽しみいただけます。



2026年第103回
『自家製つぶあん』使用
グランプリ受賞



おしるこ

杵つき焼き餅入り
昔ながらの味わい

杵つき餅のおしるこ 税込280円

自家製おしるこ(餅なし) 税込180円

※写真はイメージです。