

トラヤあんスタンド 寒い時期におすすめのメニューのご紹介

ひんやりとした風を感じたら、冬の訪れまであと少し。
寒い季節におすすめの、あんを楽しむメニューをご紹介します。



あん汁粉[こしあん]おこし付き

こしあんを使い、吉野本葛でとろみをつけ、香ばしく焼いた白玉餅を浮かべました。

あんのすっきりとした甘さと後味の良さが特徴です。

サクサクとした食感のもち米のおこしは、くるみと塩味がアクセントになっています。

そのままでも、お汁粉につけても、お好みでお楽しみください。

【販売期間】2022 年 11 月 18 日(金)

～2023 年 2 月 16 日(木)

【価 格】721 円



時期によって変わるフレーバー

あんと相性の良さにこだわった限定のお汁粉。期間により異なる4種類の味をお楽しみください。
期間限定のお汁粉には茹でたての白玉餅を合わせました。

NEW あん汁粉[煎茶]

すっきりとした後口の煎茶を使ったお汁粉。希少な白小豆で作った白あんと合わせ、ジンジャーの風味を加えました。ほどよい渋みと、さわやかな香りが広がります。

【販売期間】2022年11月18日(金)～12月15日(木)

【価格】701円



あん汁粉[甘酒]

塩や添加物を加えずに、米糀から作った甘酒を使ったお汁粉。甘酒の豊かな風味、柔らかな米の食感をお楽しみいただけます。

【販売期間】2022年12月16日(金)～2023年1月12日(木)

【価格】701円



あん汁粉[キムン紅茶]

世界三大紅茶の1つであるキムン紅茶を使ったお汁粉。甘い香りの中に、ほんのりとスモーキーな香りが感じられます。黒糖を包んだ白玉は、噛むと黒糖の深みとコクのある風味が口の中に広がります。

【販売期間】2023年1月13日(金)～2月2日(木)

【価格】701円



NEW あん汁粉[チャイ]

アッサムティーをベースに、カルダモンとジンジャーをブレンドした茶葉を使ったお汁粉。さわやかな香りと、スパイシーですっきりとした後口が特徴です。

【販売期間】2023年2月3日(金)～2月16日(木)

【価格】701円



※価格はすべて税込み。トラヤあんスタンド全店にて販売いたします。