

老舗
あんこ屋の

スティック最中

STICK
MONAKA



株式会社 ないとう

〒647-0022 和歌山県新宮市阿須賀1-2-32

TEL. **0735-22-2485**

FAX. 0735-23-2117

詳しくはWEBサイトをご覧ください
<https://naitouan.com>



記載商品以外にも、原料・容器などのご要望に応じたオリジナル商品の開発も行っております。お気軽にご相談ください。



召し上がり方



最中皮を取り出す



餡を詰める



はさんで完成!

もつと手軽に
もつと身近に

スティック最中は、
「餡をもつと手軽に
楽しんでほしい」という
老舗あんこ屋の想いから
生まれた新感覚の最中です。
サクツと香ばしい最中に、
後を引く素材そのままの餡を
お好みの量だけ詰めて
お召し上がりください。



老舗あんこ屋のこだわり

創業から90年余り。
長年培ってきた
製餡技術に改良を重ね、
美味しさを追求し続けて
まいりました。
北海道産の小豆と
てん菜糖を使用し、
丁寧に炊き上げることで、
美味しく体に優しい餡に
仕上げております。

お召し上がりの
直前に餡をはさむことで、
サクサクとした
食感をお楽しみ
いただけます。



こしあん
しっとりなめらか、
ほんのり甘い老舗
の味。



粒あん
柔らかいのに、粒
立つ小豆の食感を
実現。



抹茶あん
抹茶の深い色と味
わいがクセになる、
自信作。



桜あん
手摘みした桜の葉
を使用したこだわ
りのさくら色。



紫芋あん
鹿児島産の良質
な紫芋の味わいを
そのままに。

5種類の餡から
お好きな味を
お選びいただけます。

てん菜糖
100%