



千葉の郷土食ピーナッツ味噌を、シナモン香るミルク餡と焼きたての自家製最中で包みました。カフェオレや冷たい牛乳と良く合います。

和菓子に使われる最中種（最中の皮）と、ほんのりシナモンの香りをきかせたミルク餡でピーナッツ味噌を包み込みました。シナモンミルクの甘みと香り、そして、ピーナッツ味噌の塩味がハーモニーとなった房総の新しいおやつです。最中種は、香ばしさを高めるため、自社製造の焼きたてを使用。ピーナッツ味噌の落花生はカリッと焼き上げた千葉県産の皮付き豆。房総の伝統的な作り方を守りつつ、ブラウンシュガーを使用し現代的なテイストに仕上げました。ミルク餡は、ミルクの香りをより引き立てるためシナモンスパイスを配合しています。



ひと口千葉もなか「シナビー」(6個入)

原材料 ミルク餡（白生あん（国内製造）、砂糖、還元水飴、乳等を主要原料とする食品、無塩バター、加糖卵黄、寒天、シナモン）、ピーナッツ、最中皮（もち米、うるち米、水飴）（国内製造）、砂糖、味噌（大豆、米こうじ、食塩）／香料（一部に乳成分・ピーナッツ・大豆を含む）

内容量 6個 **賞味期限** 40日

保存方法 常温

ひと口千葉もなか「シナビー」(2個入)

和菓子に使われる最中種（最中の皮）と、ほんのりシナモンの香りをきかせたミルク餡でピーナッツ味噌を包み込みました。

原材料 ミルク餡（白生あん（国内製造）、砂糖、還元水飴、乳等を主要原料とする食品、無塩バター、加糖卵黄、寒天、シナモン）、ピーナッツ、最中皮（もち米、うるち米、水飴）（国内製造）、砂糖、味噌（大豆、米こうじ、食塩）／香料（一部に乳成分・ピーナッツ・大豆を含む）

内容量 6個 **賞味期限** 40日 **保存方法** 常温



もなか種 落花生・小

一口サイズの落花生の形をした最中種。扱いやすい左右対称型です。

原材料 もち米、うるち米、水飴（国内製造）

内容量 1袋 30組 / 60枚入

賞味期限 90日

保存方法 常温



提供可能販促物

販売・表彰実績



「PERIE MARCHE & GOHAN」様での販売の様子

県内での販売実績

「PERIE MARCHE & GOHAN」様、「里のMUJI みんなみの里」様、「道の駅グリーンファーム館山」様、「道の駅マルシェたてやま」様、「とみうらカフェ」様、「道の駅発酵の里こうざき」様、「道の駅木更津 うまくたの里」様などでお取り扱いいただいております。



中日新聞・東京新聞で紹介されました

多数メディアに紹介されました

中日新聞・東京新聞「ふるさと味みつけ」（2023年7月23日付）、ぐるっと千葉「いっぴんさん」（2024年2月号）への掲載、bayfm「チバイチ探検隊」、「パワーロックトゥデイ」で弊社商品が紹介されました。



和処 いづ喜（千葉県館山市）様

飲食店での販売実績

千葉県館山市にある「和処 いづ喜」様では、やや薄型の網の最中種に自家製餡をはさんで、お食事後のデザートとしてご提供いただいております。男女を問わずお年寄りからお子様までたいへんご好評を頂いております。

会社概要

最中種 たね倉 株式会社小倉商店

〒294-0045

千葉県館山市北条 1134

TEL 0470-22-0365 / FAX 0470-22-0355

<https://tanekura.jp/>

千葉県館山市の老舗最中種問屋。

「たね倉」は千葉県館山の地で、米穀卸売業として明治 39 年に創業。3代目である先代が最中種（もなかの皮）の製造を始めてから現在に至るまで、県下でも数少ない最中種屋として地元の和菓子店を中心に御最員に預かってまいりました。米屋の基盤を活かした製粉からの最中種は、先代からの焼成機で今も変わらずひとつひとつ手作りしています。焼き立ての皮が餡となじみ、頬張った瞬間に口に広がる香りが最中のおいしさ。たね倉では出来立て「焦がし皮」の食感と風味をそのままにお届けしています。



おいしさの POINT

- ・最中に最適なもち米にするため1年以上時間をかけてゆっくり寝かせます
- ・自社で搗きたての米粉を使用することで、薫り高い最中種が焼き上がります
- ・一枚一枚手で焼き上げるからこそ、香ばしく均一な焦げ色が出来上がります