

2

month
log

good

[グッド]

Hobby magazine

February | 2023

good 2023 | Feb.

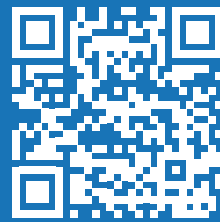
グッド2月号 2023年2月28日発行 第2巻1号

パンは
餡子で
決まり



- しまのひとりごと
- 特集「あんस्पレッド食べ比べ」
- 京都のパン屋さん
- 松甫堂「いちご大福」

P O R
T F O
L I O



Motonari Otsuka

© 2021 by Motonari Otsuka.



▲Instagramはこちら



▲Twitterはこちら



▲Facebookはこちら



▲YouTubeはこちら

by shima

「2月はチョコより餡子」



バレンタインを差し置いて?と思っただけでしょう。そう、我が家は空前の「あんスプレッド」ブームなのです!! 知らんがなと言わず、どうか温かく見てくださいませ。この企画の始まりは私がお家でコマダのあんスプレッドを食べたのがきっかけでした。その後旦那さんとたまたま雑誌「雑貨屋さん」であんスプレッドを見つけてそれに夫婦でハマリ、企画決行に至ったわけです。そのあんスプレッドは今回購入出来ずだったので写真にはありませんが、松永製菓所の「パンに塗る小倉あん」という商品です。夫婦で激推しなので見かけた方はぜひ!! 企画で改めて色々な商品を探したのですが、久世福商店には抹茶や苺のあんバターなど多種類あり、あんバターの人気さが伺えました。また色々食べてみたいなあ! とは言え暫くは消費に追われそうなので、買えないかなあ(笑)

あんस्प्रेッド 食べ比べ

Photo by Motonari Otsuka

1日の始まりは、美味しくいきたい。
朝食の満足度がその日を左右すると思う。
平日も休日もちよっとした「美味しい」を
求めて食べ比べをしました。





国産小豆でつくった
つぶあんspread
Mashed Red Bean Spread

北海道産の小豆を使い、しっかりと粒感を
楽しめるように仕上げました。トーストやビスケット
食事にもおやつにも使えます。

ANKO
NUTS
CHAI

あんバター



あん Spredd 6種類

試したからこそわかったことがある

どれも個性的で魅力が多い

個人的ベストバイ

充実した朝ごはんを食べるために、個人的にハマっているあん Spredd を食べ比べて1番を決めようと思います！塗りやすさ、甘さ、コストの3つのポイントで比較しようと思います。

塗りやすさのポイントが一番高かったのは③「十勝産小豆100%使用つぶあんジャム」です。写真からも溢れ出る水分量。塗る時にサーッと伸びてくれるので粒があっても気にならず、すくい易いのも◎
甘さのポイントでは、⑥「コメ



無印良品
①国産小豆でつくった
つぶあんスプレッド
155g ¥490(税込)

塗りやすさ ★★★★★☆
甘さ ★★★★★☆
コスト ★☆☆☆☆



久世福商店
②あんバター
125g ¥452(税込)

塗りやすさ ★★★☆☆
甘さ ★★★★★☆
コスト ★☆☆☆☆



SUDO
③十勝産小豆100%使用
つぶあんジャム
120g ¥227(税込)

塗りやすさ ★★★★★☆
甘さ ★★★★★☆
コスト ★★★★★☆



Kanpy
④十勝産小豆の
あんバター
180g ¥518(税込)

塗りやすさ ★★★★★☆
甘さ ★★★★★☆
コスト ★★★★★☆



KALDI
⑤あんこナッツペースト
チャイ風味
140g ¥429(税込)

塗りやすさ ★☆☆☆☆
甘さ ★★★★★☆
コスト ★★★★★☆



⑤



⑥



コメダ珈琲店
⑥コメダ特製
小倉あん
300g ¥440(税込)

塗りやすさ ★★★★★☆
甘さ ★★★★★☆
コスト ★★★★★☆

「ダ特製小倉あん」に軍牌があ
がりました。僅差ではあったの
ですが個人的に一番甘いと感
じました。
コスト面でも⑥「コメダ特製小
倉あん」が一番でした。グラム
1.4円と独走状態。ちなみに一番
高かったのは②「あんバター」
でグラム3.6円でした。
3つのポイントを踏まえて優
勝したのは「コメダ特製小倉あ
ん」でした。朝ごはんを最高の
ものに昇華してくれる実力が
垣間見れます。ちなみに、甘さ
控えめが好きな方は②「あんバ
ター」をおすすめします。

京都の

kyoto no panyasan

パン屋さん



住宅街の中にポツンとあるお洒落なパン屋さん。

くまさんやおにぎりの形などビジュアルでグッと心を掴んでくれるだけ、

かと思いきや侮るなかれ、優しいお味と価格でも幸せにしてくれる。

リピーターさんが多いのにも納得！



じゅあつと めんたい

明太フランス
¥150(税込み)

明太の香りとジュワツと油脂感がもれなく
美味しい。顎がちょっと疲れるかみごたえ
で、ボリュームもあり。リベイクしたら、生
地がパリッとモチットするのでおススメ！

バターたっぷり！



あんバター
¥190(税込み)

もちっとかみごたえあるフランスパ
ンは程よい塩味！あんこは所々粒が
残っていて、お豆の香りと甘さを感じ
る優しい味わい。

香ばしい香りに そそられる！



ベーコンエピ
¥190(税込み)

パリッもちっちな生地を噛み締める
と、香ばしい小麦の香りが広がる。
中には薄くスライスされたベーコ
ンとマスタードがin！程よい塩加
減で、飽きずに食べ進めれる◎

| good!! |

映えと
おいしさの両立!



ミニパン

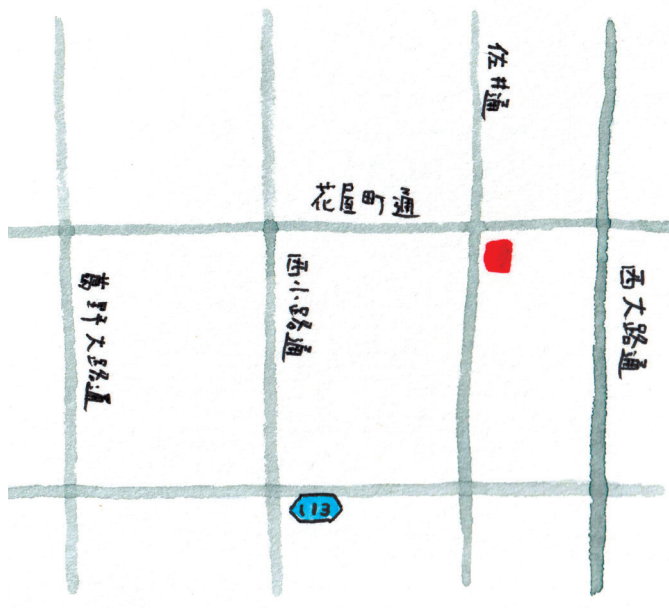
¥70(税込み)

ミニチュアみたいで可愛さ満点！
色々な種類を食べたい時には迷わずこれ！
味はもちろん、なんと言ってもビジュアルの可愛
いさ！何個か買って並べてパシャリは必須！

お値段も可愛い、おしゃれパン屋さん

焼きそばパンやメロンパンなど、王道なパン達を揃えつつ出汁パンなどちょっと変わり種もあり。こぢんまりした店内はズラツとパンが並んで、思わずキョロキョロしちゃいました。私はInstagramでこちらのパン屋さんを発見したのですが、くまさんの形をしたパンやおにぎりの形をしたパンなど、ビジュアルが可愛いパン達が沢山投稿されていました！それらは今回選ばなかったのですが、買った

パンはどれも美味しかったので、きつとそれらも美味しいはず。価格帯も低めなので、お近くに寄られたら是非行ってみてください！



motto
住所: 京都府京都市下京区西七条八幡町32-20
Tel: 080-8087-1409
営業時間: 7:30 ~ 18:30 定休日: 月・日

- 松甫堂「いちご大福」 -



写真:こしあん(前)と白あん(奥)



松甫堂

住所: 京都府京都市伏見区上神泉苑町806
Tel: 075-601-1940
営業時間: 10:00 ~ 17:00

いちご大福っていちごが甘酸っぱくて餡が甘いイメージがありますがよね?今回いただいたいちご大福はどっちも甘い。つまり最高でしたー甘いいちごが最初にきて、後から餡の優しい甘さと滑らかな口溶けがやってくる感じです。餡子は少なめなので、いちごを食べてる〜って気分になります。お餅はもちもちですが歯切れも良く食べやすいです。白あんは少しさっぱりとしていた気がします。お供はコーヒーを淹れました。最近和菓子とコーヒーの組み合わせが好きでよくします。和菓子の優しい甘さとコーヒーのほろ苦さが絶妙なんですよ(笑)

甘いとあまい!