

Company Information 企業情報		Place / Map 場所・地図
<p>Suzukiseian Co., Ltd. 株式会社鈴木製餡所</p>		<p>Kanagawa 神奈川県</p> 
Sector/Products 業種・商品		
<p><b>Manufacturer メーカー</b> Azuki bean paste/ Confectionery raw material wholesaler あんこ/菓子原材料卸し</p>		
Company Summary 企業概要		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Founded in 1948, our company primarily manufactures and sells bean paste products.</li> <li>• Since 2018, we have undertaken JICA's international training program, giving us the opportunity to work with over 100 trainees (including those participating in online training due to the coronavirus pandemic). As a result, we have observed deep-rooted Japanese communities (and Japanese culture) throughout Central and South America, where Japanese ingredients are used in group festivals and in businesses.</li> <li>• We have received numerous requests for import agents for our products and inquiries about trading our products directly. We are constantly exploring possibilities to address these challenges.</li> <li>• 1948年に創業。主に製餡を中心として製造・販売をおこなう。</li> <li>• 2018年よりJICAの国際研修を請負い、延べ100数名の研修生(コロナウイルスによるオンライン研修含む)と関わる機会がありました。その結果、中南米全土で日本からの移民による根深い日系社会(日本文化)があり、その中でも和の食材を使い団体の祭事に活用されたり、ご商売でも使用される実情があります。</li> <li>• 弊社製品の輸入代理店の希望や、製品自体の取引を希望する声も多くあり、それらの課題を解消すべく日々可能性を探っております。</li> </ul>		
		Established 設立年
		Employees 社員数
		1948
		10

## Characteristics 商品特徴

Shonan no Yume® Koshi-an (smooth bean paste) and Tsubu-an (chunky bean paste) 500g/PKG:  
Koshi-an (smooth bean paste) and Tsubu-an (chunky bean paste) made with carefully selected  
Hokkaido-grown adzuki beans.  
Commercial Koshi-an 2kg, 5kg/PKG: Bean paste made by carefully straining boiled adzuki beans and  
kneading them with sugar.  
Commercial Tsubu-an 2kg, 5kg/PKG: Bean paste made by adding sugar to boiled whole adzuki  
beans.  
Commercial Shiro-an (white bean paste) 2kg, 5kg/PKG: Bean paste made by softly boiling white  
beans and adding sugar.  
Commercial Standard Anko (sesame, purple sweet potato, uguisu (mung bean)) 2kg or 5kg/PKG:  
Flavorful bean paste made with carefully selected ingredients.  
Commercial Seasonal Anko (cherry blossom, matcha, green tea, mango, ramune, yuzu, chestnut,  
etc.) 2kg or 5 kg/PKG: Aromatic red bean paste made with seasonal ingredients.  
Uses: Japanese sweets, dorayaki, manju, anpan, pastels, anmitsu, roll cakes.  
湘南の夢® こしあん、粒あん 500g/PKG: 厳選した北海道産小豆を使用したこしあん(粒状の無い  
もの)と粒あん(粒状のもの)  
業務用こしあん 2kg、5kg/PKG: 茹でた小豆を丁寧に漉し、砂糖を加え練り上げたあんこ  
業務用粒あん 2kg、5kg/PKG: 茹でた粒の小豆に砂糖を加えたあんこ  
業務用白あん 2kg、5kg/PKG: 白豆を柔らかく茹で、加糖したあんこ  
業務用定番のあんこ(ごま、紫芋、ウグイス(緑豆)) 2kg or 5kg/PKG: 厳選した原料を使った風味  
豊かなあんこ  
業務用季節のあんこ(さくら、抹茶、緑茶、マンゴー、ラムネ、柚子、マロンなど) 2kg or 5kg/PKG:  
季節ごとの原料を使用した香り豊かなあんこ  
使用用途: ⇒和菓子、どら焼き、まんじゅう、あんぱん、パステル、あんみつ、ロールケーキ

## Products Photo 商品画像



## Message to Latin America 中南米へのメッセージ

We hope that our products will be helpful in your product development and serve  
as a catalyst for the development of Japanese culture, which has a long history,  
and for the improvement of group activities.  
弊社商品を通じて、使用者様の商品開発の一助に、そして長い歴史を持つ日系文  
化の発展と団体活動の向上のきっかけとなれば幸いです。

## Shelf Life 賞味期限

Various types of bean paste: 3 months (according to Japanese standards)  
(Up to 2 years in product inspections)  
各種あん: 3か月※日本の規格による  
(製品検査では2年まで可能)

## Exported Countries 輸出国

現在なし

## Contact Information 連絡先

氏名: 佐野正敏 Masatoshi SANO

役職: 代表取締役 CEO

E-mail: [su-suzuan@nifty.com](mailto:su-suzuan@nifty.com) TEL: +81463310051

URL: <https://www.suzukiseian.com/>

## Price Information / Notes 価格情報・備考

湘南の夢®こし、粒、白(500g) 570 ~ 620円  
業務用こし、粒、白(2kg、5kg) 1,500 ~ 5,100円  
業務用定番、季節商品(2kg、5kg) 1,550 ~ 8,800円  
(※表記は日本価格。また原料相場に準ずる)  
Shonan no Yume® Koshi, Tsubu, and Shiro (500g) ¥570 - ¥620  
Commercial Koshi, Tsubu, and Shiro (2kg, 5kg) ¥1,500 - ¥5,100  
Commercial Standard and Seasonal Products (2kg, 5kg) ¥1,550 - ¥8,800  
(\*Prices shown are Japanese prices and are subject to raw material market  
fluctuations.)